ALTO-SHAAM®

Armoire de maintien en température

Commande de luxe ou simple

ecosmart®

Modèles :

300-S
500-S
750-S
1000-S
1200-S
1000-UP
1200-UP

- **INSTALLATION**
- **FONCTIONNEMENT**
- **ENTRETIEN**

HALO HEAT®

W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 États-Unis
TÉLÉPHONE : 262.251.3800 • 800.558.8744 ÉTATS-UNIS/CANADA TÉLÉCOPIE : 262.251.7067 • 800.329.8744 ÉTATS-UNIS SEULEMENT
www.alto-shaam.com

IMPRIMÉ AUX ÉTATS-UNIS MN-29424-FR (REV. 2) • 11/14

Livraison 1
Déballage 1
Précautions et procédures de sécurité 2

Installation
Exigences d'installation 3
Dégagements 3
Plans cotés, poids et capacités 4-7
Glissières de plat universelles/Porte-grilles et grilles 8
Options et accessoires 9
Configurations d'empilage 10
Mise de niveau 11
Exigences de retenue - Équipement mobile 11
Pose du ramasse-gouttes 12
Caractéristiques électriques 13-14
Sécurité des utilisateurs 15
Avant la première utilisation 15
Caractéristiques de chauffage 15

Instructions d'utilisation
Fonctionnement de la commande simple 16
Identification de la commande de luxe 17
Configuration de la commande de luxe 17
Fonctionnement de la commande de luxe 17
Récupération thermique 18
Instructions d'apprêt de la pâte 18
Programmer la minuterie de la commande de luxe 19
Guide général de maintien en température 20

Entretien et nettoyage
Nettoyage et entretien préventif 21
Protection des surfaces inox 21
Produits de nettoyage 21
Accessoires nettoyage 21
Nettoyage quotidien 22

Hygiène
Hygiène/sécurité des aliments 22
Températures internes de denrées alimentaires 23

Réparation
Précision du thermostat 24
Dépannage 25
Vues extérieures et pièces détachées
300-S 26-27
500, 750, 1000, 1200-S 28-29
1000, 1200-UP 26-27
Composants Électroniques 32-33
Kits de câble chauffant 34
Kit verrou de porte 34

Schémas de câblage
Toujours consulter les schémas de câblage inclus avec l'appareil pour avoir la version la plus récente.

Garantie
Dommages et réclamations concernant le transport . . . . . Couverture arrière
Garantie limité . . . . . Couverture arrière

LIVRAISON

Cet appareil Alto-Shaam a été testé et inspecté minutieusement afin de garantir un produit de la plus haute qualité. Lors de sa réception, veuillez vérifier si d'éventuels dommages ont été causés durant le transport et, le cas échéant, informez-en immédiatement la personne responsable de la livraison. ***Veuillez vous reporter à la section « Dommages et Réclamations liés au transport » de ce manuel.***

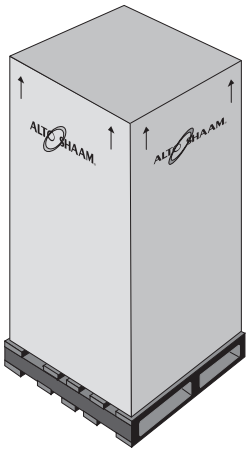
Cet appareil est fourni avec des éléments et accessoires séparés et peut avoir été livré en plusieurs colis. Vérifiez que tous les éléments et les accessoires standard ont été livrés avec chaque modèle conformément à votre commande.

Conservez toutes les informations et les instructions qui accompagnent l'appareil. Complétez et renvoyez la carte de garantie à l'usine dès que possible afin de bénéficier d'un service immédiat en cas de demande de réparation ou de pièces de rechange sous le couvert de la garantie.

Toutes les personnes impliquées dans l'utilisation ou l'installation de cet équipement doivent lire et assimiler les instructions du manuel. Si vous avez des questions relatives à l'installation, à l'utilisation ou à l'entretien de cet appareil, veuillez contacter le service après-vente de Alto-Shaam.

REMARQUE : Toutes les demandes de bénéfice de la garantie doivent être accompagnées du numéro de modèle complet et du numéro de série de l'appareil.

DÉBALLAGE



1. Retirez avec précaution l'appareil du carton ou de la caisse en bois.

   REMARQUE :
   Ne jetez pas le carton ou autre emballage avant d'avoir vérifié si l'appareil comporte des vices cachés et d'avoir vérifié qu'il fonctionne correctement.

2. Lisez bien toutes les instructions contenues dans ce manuel avant de procéder à l'installation de cet appareil.

   NE JETEZ PAS CE MANUEL.
   Ce manuel fait partie intégrante de l'appareil et il doit être remis au propriétaire ou gérant de l'entreprise ou bien à la personne responsable de la formation des opérateurs. ***Des manuels supplémentaires sont disponibles auprès du service après-vente de Alto-Shaam.***

3. Enlevez le film plastique de protection, les emballages et les accessoires de l'appareil avant de brancher l'alimentation électrique. Rangez les éventuels accessoires dans un endroit facile d'accès pour leur utilisation ultérieure.

PRÉCAUTIONS ET PROCÉDURES DE SÉCURITÉ

Il est essentiel de connaître les procédures adéquates garantissant un fonctionnement sûr de l'équipement alimenté par électricité et / ou gaz. Conformément aux règles générales de signalisation des dangers potentiels en matière de sécurité des produits, vous pourrez retrouver les mots et les symboles de signalisation suivants dans ce manuel.

DANGER

Sert à indiquer la présence d'un danger qui causera des blessures graves, la mort ou des dégâts matériels importants si l'avertissement qui accompagne ce symbole n'est pas respecté.

AVERTISSEMENT

Sert à indiquer la présence d'un danger susceptible de causer des blessures graves, la mort ou des dégâts matériels importants si l'avertissement qui accompagne ce symbole n'est pas respecté.

ATTENTION

Sert à indiquer la présence d'un danger susceptible de causer des blessures ou des dégâts matériels de faible ou moyenne gravité si l'avertissement qui accompagne ce symbole n'est pas respecté.

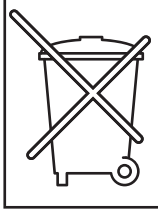
ATTENTION

Sert à indiquer la présence d'un danger susceptible de causer des blessures ou des dégâts matériels de faible ou moyenne gravité ou une utilisation potentiellement risquée si l'avertissement qui accompagne ce symbole n'est pas respecté.

REMARQUE : Sert à fournir au personnel des informations relatives à l'installation, au fonctionnement ou à l'entretien qui sont importantes, mais qui ne concernent pas des dangers potentiels.

1. Cet appareil est conçu pour la cuisson, le maintien en température ou la préparation de denrées destinées à l'alimentation humaine. Aucune autre utilisation de cet appareil n'est autorisée ni conseillée.
2. Cet appareil est prévu pour une utilisation dans des établissements commerciaux où tous les opérateurs connaissent la fonction, les limites et les dangers inhérents à cet appareil. Tous les opérateurs et utilisateurs doivent lire et comprendre le mode d'emploi et les avertissements.
3. Les éventuels guides de dépannage, croquis de composants et listes de pièces détachées compris dans ce manuel sont fournis à titre de référence et leur utilisation est réservée à un personnel technique qualifié.
4. Ce manuel fait partie intégrante de l'appareil, et ce, de manière permanente. Ce manuel, ainsi que les instructions, les diagrammes, les schémas, les listes de pièces détachées, les notices et les étiquettes doivent accompagner l'appareil si celui-ci est vendu ou déplacé dans un autre endroit.

REMARQUE



Pour les équipements vendus sur des territoires où cette restriction s'applique :

NE PAS JETER LES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES OU ÉLECTRONIQUES AVEC LES ORDURES MÉNAGÈRES.

Utilisé pour indiquer que la consultation des instructions d'utilisation est obligatoire pour éviter d'exposer l'utilisateur à un risque de blessure corporelle.

Utilisé pour indiquer que la consultation des instructions d'utilisation est recommandée pour comprendre le fonctionnement du matériel.

INSTALLATION

DANGER

AVERTISSEMENT : UNE INSTALLATION, UN AJUSTEMENT, UNE ALTÉRATION, UN SERVICE OU UN ENTRETIEN NON CONFORME AUX NORMES PEUT CAUSER DES DOMMAGES À LA PROPRIÉTÉ, DES BLESSURES OU LA MORT.

LIRE ATTENTIVEMENT LES DIRECTIVES D'OPÉRATION ET D'ENTRETIEN AVANT DE FAIRE L'INSTALLATION, OU L'ENTRETIEN DE CET ÉQUIPEMENT.

ATTENTION

FAIRE PREUVE DE PRUDENCE LORS DE LA MANIPULATION OU DE LA MISE À NIVEAU DU FOUR AFIN D'ÉVITER LES BLESSURES.

ATTENTION

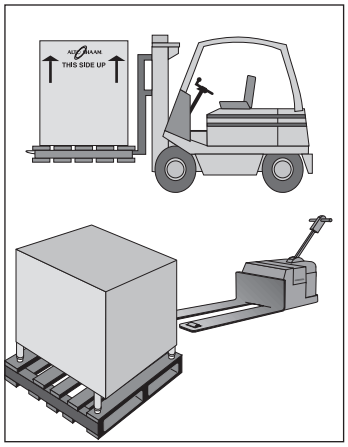
LORS DU FONCTIONNEMENT, LES PIÈCES MÉTALLIQUES DEVIENNENT TRÈS CHAUDES. TOUJOURS SE PROTÉGER LES MAINS LORS DE LA MANIPULATION AFIN D'ÉVITER LES BRÛLURES.

⚠ DANGER

NE PAS entreposer ni utiliser d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

MISE EN PLACE

L'armoire de maintien en température Alto-Shaam doit être installée à un emplacement qui lui permet de fonctionner de la manière prévue et offrant un espace suffisant pour la ventilation, le nettoyage et l'entretien.



Les mesures d'émissions effectuées par Underwriters Laboratories, Inc.® ont établi la conformité avec les exigences applicables de NFPA96 : Édition 2004, Par. 4.1.1.2. L'échantillonnage d'émissions par U.L. de vapeurs chargées en graisse a indiqué un total de 0,55 mg par mètre cube sans fumée visible, ce qui est considéré représentatif de tous les modèles de la gamme. Sur la base de ces résultats, l'installation d'une hotte et/ou d'une ventilation extérieure n'est généralement pas obligatoire. Vérifier la réglementation en vigueur pour les emplacements où des règles plus restrictives s'appliquent.

1. L'appareil doit être posé sur une surface stable et horizontale.

2. **NE PAS** installer cet appareil dans un endroit où il peut être sujet à des conditions nuisibles, notamment vapeur, graisse, égouttement d'eau, haute température ou autres nuisances graves.

3. **NE PAS** entreposer ni utiliser de liquides inflammables ni permettre la présence de vapeurs inflammables à proximité de ce four ou de tout autre appareil.

4. Cet appareil doit être exempt et à l'écart de toute matière combustible.

5. Cet appareil doit être exempt et dégagé de toute obstruction à son accès pour l'entretien et les réparations.

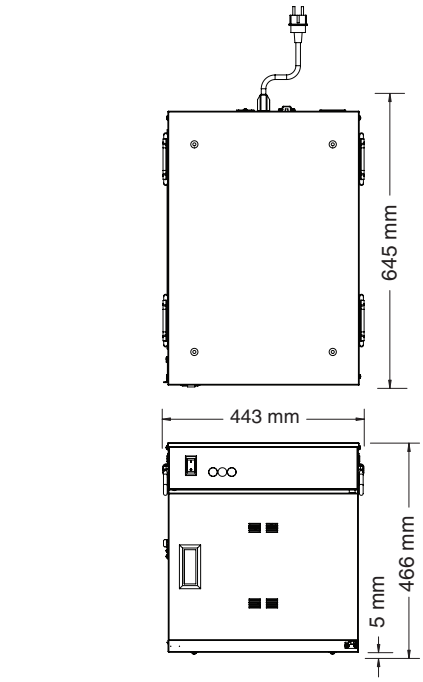
EXIGENCES DE DÉGAGEMENT MINIMUM	
ARRIÈRE	76 mm
CÔTÉ GAUCHE	25 mm
CÔTÉ DROIT	25 mm
DESSUS	51 mm

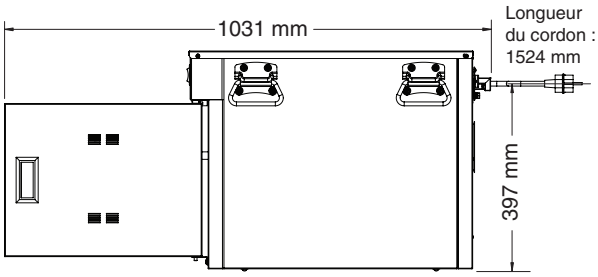
REMARQUE

Si l'appareil a été débranché pendant une durée prolongée, il peut être nécessaire de recharger l'horloge temps réel. Couper le disjoncteur principal alimentant l'appareil pendant 10 secondes puis rétablir le courant. Pour de plus amples renseignements, voir le code d'erreur E-60 en section Dépannage de ce manuel.

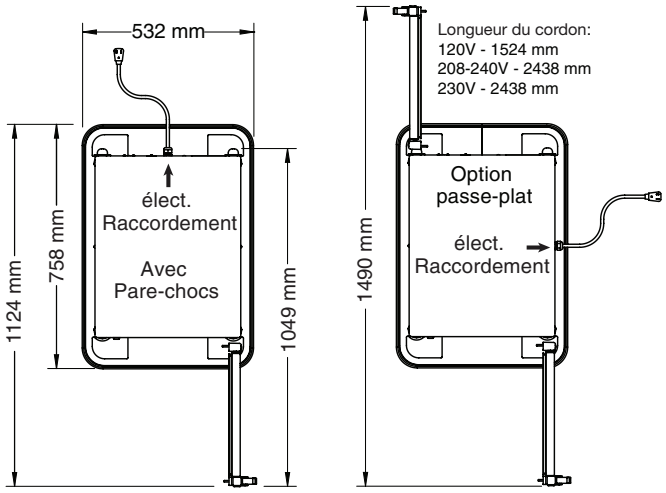
INSTALLATION

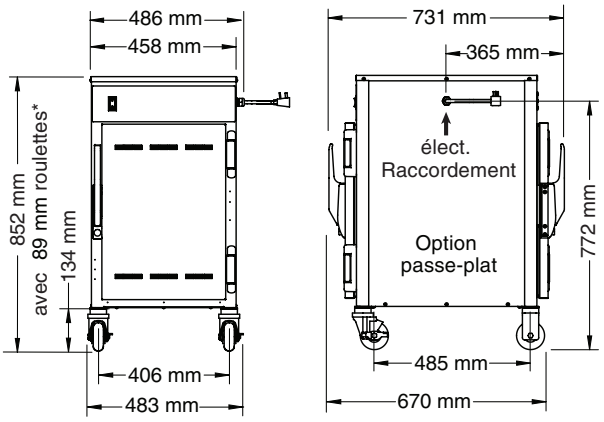
Modèle 300-S





Modèle 500-S





*809 mm - avec 64 mm roulettes
*895 mm - avec 127 mm roulettes
*861 mm - avec 152 mm pieds

POIDS ET CAPACITÉS

POIDS - 300-S	
NET	29 kg
EXPÉD.	57 kg
DIMENSIONS DU CARTON : (L x L x H)	914 mm x 610 mm x 711 mm

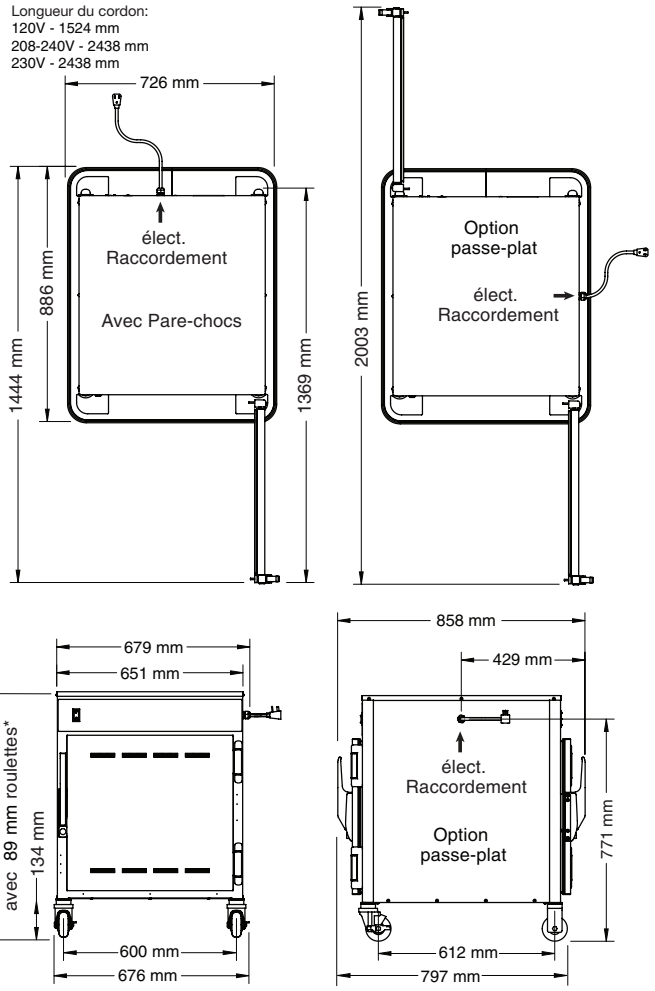
POIDS - 500-S	
NET	43 kg EST.
EXPÉD.	79 kg EST.
DIMENSIONS DU CARTON : (L x L x H)	889 mm x 889 mm x 1041 mm

CAPACITÉ - 300-S	
16 kg MAXIMUM	
VOLUME MAXIMUM : 28,5 LITRES	
BACS GRAND FORMAT :	GASTRONORM 1/1 :
Trois (3)	530 mm x 325 mm x 65 mm
Two (2)	530 mm x 325 mm x 100 mm
SUR GRILLES MÉTALLIQUES SEULEMENT	
PLATS DEMI-FORMAT :	
Six (6)	265 mm x 325 mm x 65 mm
Quatre (4)	530 mm x 325 mm x 100 mm

CAPACITÉ - 500-S	
27 kg MAXIMUM	
VOLUME MAXIMUM : 47,5 LITRES	
BACS GRAND FORMAT :	GASTRONORM 1/1 :
Six (6)	530 mm x 325 mm x 65 mm
Trois (3)	530 mm x 325 mm x 100 mm
TÔLES DEMI-FORMAT :	
Onze (11)	457 mm x 330 mm x 25 mm

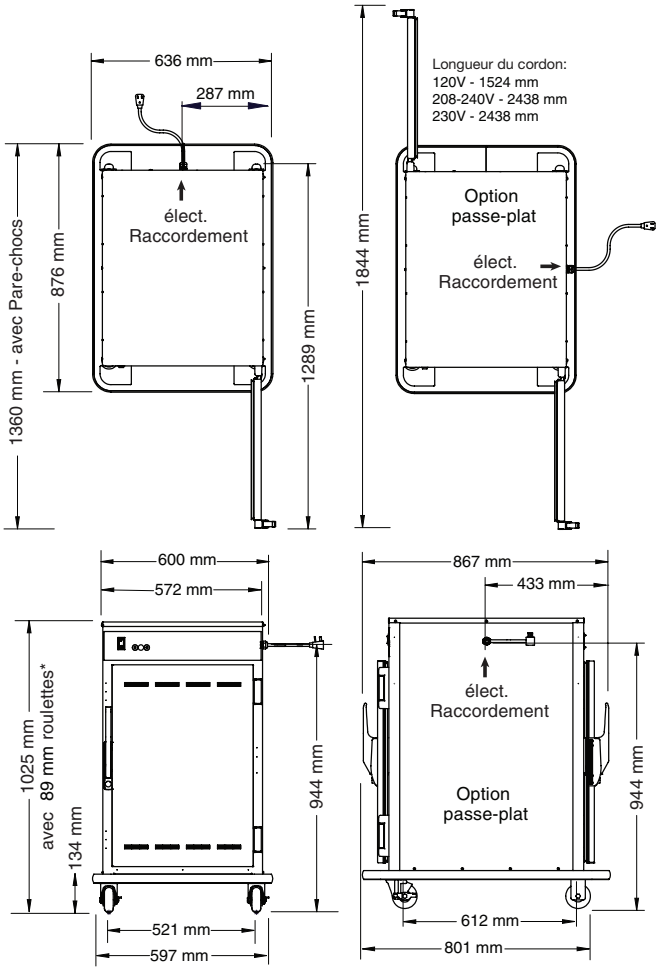
INSTALLATION

Modèle 750-S



*809 mm - avec 64 mm roulettes
*895 mm - avec 127 mm roulettes
*861 mm - avec 152 mm pieds

Modèle 1000-S



*982 mm - avec 64 mm roulettes
*1068 mm - avec 127 mm roulettes
*1034 mm - avec 152 mm pieds

POIDS ET CAPACITÉS

POIDS - 750-S

NET	69 kg
EXPÉD.	103 kg EST.

DIMENSIONS DU CARTON : (L X L X H)

889 mm X 889 mm X 1041 mm

POIDS - 1000-S

NET	79 kg EST.
EXPÉD.	101 kg EST.

DIMENSIONS DU CARTON : (L X L X H)

889 mm X 889 mm X 1270 mm

CAPACITÉ PRODUIT\PLATS - 750-S

54 kg MAXIMUM
VOLUME MAXIMUM : 95 LITRES

BACS GRAND FORMAT :	GASTRONORM 1/1 :
Dix (10)	530 mm x 325 mm x 65 mm
Six (6)	530 mm x 325 mm x 100 mm
Quatre (4)	530 mm x 325 mm x 150 mm

TÔLES GRAND FORMAT (SUR GRILLES MÉTALL. SEULEMENT) :
Jusqu'à six (6) 457 mm x 660 mm x 25 mm – *AVEC GRILLES SUPPLÉMENTAIRES*

CAPACITÉ PRODUIT\PLATS - 1000-S

54 kg MAXIMUM
VOLUME MAXIMUM : 76 LITRES

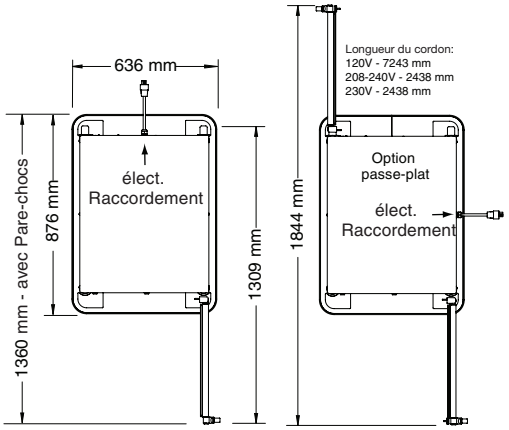
BACS GRAND FORMAT :	GASTRONORM 1/1 :
Quatre (4)	530 mm x 325 mm x 65 mm

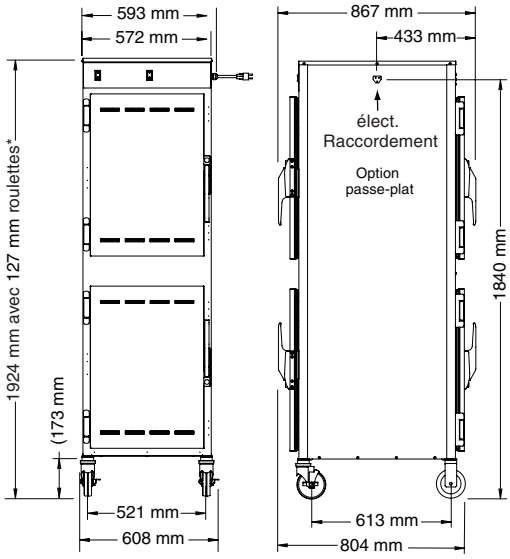
— SUR GRILLES MÉTALLIQUES EN OPTION SEULEMENT

TÔLES GRAND FORMAT :
Huit (8) 457 mm x 660 mm x 25 mm

INSTALLATION

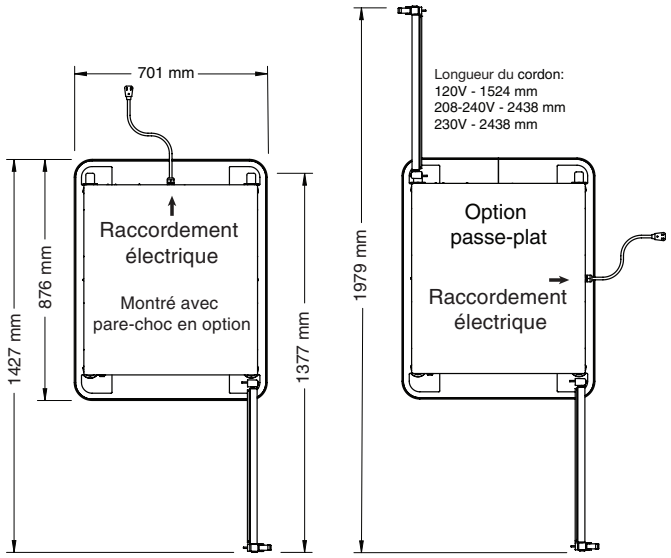
Modèle 1000-UP

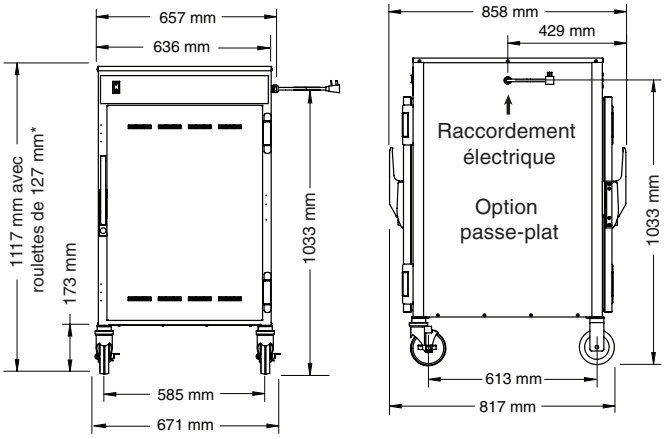




*1881 mm - avec 89 mm roulettes
*1921 mm - avec 152 mm pieds

Modèle 1200-S





*1161 mm – avec roulettes de 89 mm en option
*1113 mm – avec pieds de 152 mm en option

POIDS ET CAPACITÉS

POIDS - 1000-UP	
NET	128 kg
EXPÉD.	163 kg EST.
DIMENSIONS DU CARTON : (L X L X H)	889 mm X 889 mm X 2083 mm

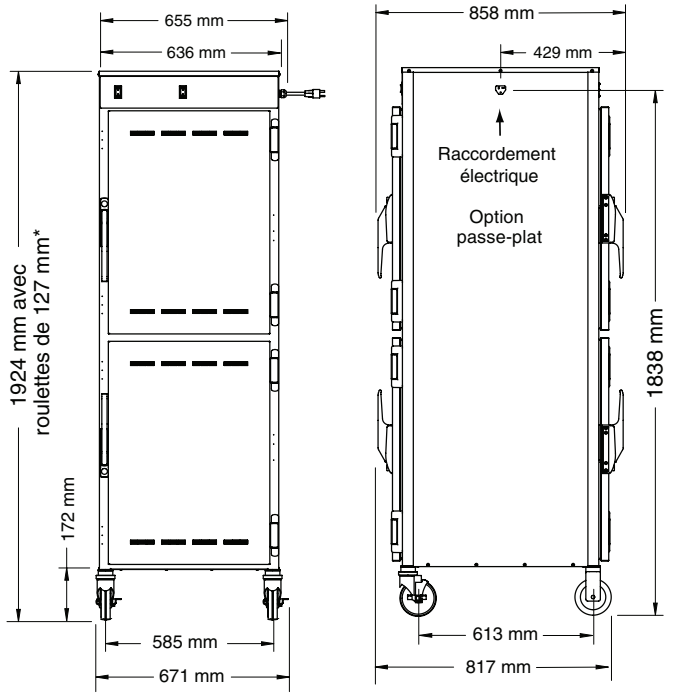
POIDS - 1200-S	
NET	81 kg EST.
EXPÉD.	102 kg EST.
DIMENSIONS DU CARTON : (L X L X H)	889 mm x 889 mm x 1270 mm

CAPACITÉ PRODUIT\PLATS - 1000-UP (PAR COMPARTIMENT)	
54 kg MAXIMUM	VOLUME MAXIMUM : 76 LITRES
BACS GRAND FORMAT : Quatre (4)	GASTRONORM 1/1 : 530 mm x 325 mm x 65 mm
— SUR GRILLES MÉTALLIQUES EN OPTION SEULEMENT	
TÔLES GRAND FORMAT : Huit (8) 457 mm x 660 mm x 25 mm	

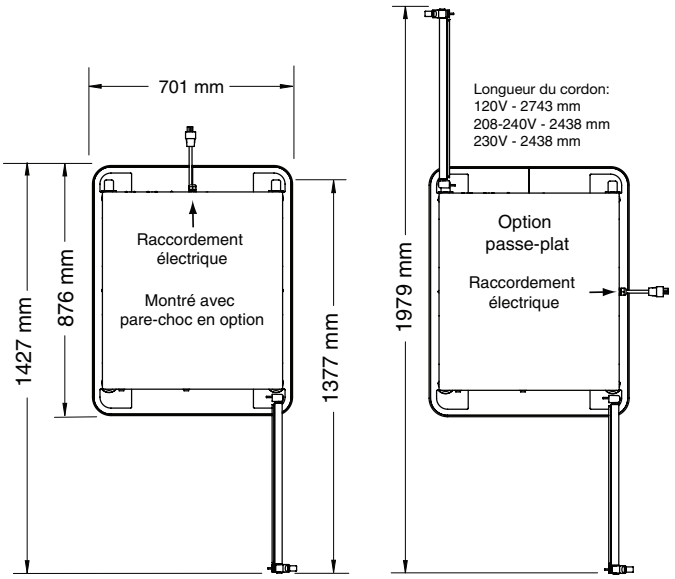
CAPACITÉS
VOIR PAGE SUIVANTE

INSTALLATION

Modèle 1200-UP



*1881 mm – avec roulettes de 89 mm en option
*1921 mm – avec pieds de 152 mm en option



POIDS - 1200-UP	
NET : 151 kg	EXPÉD. : (EST.) 178 kg
DIMENSIONS DU CARTON : (L X L X H) 889 mm X 889 mm X 2083 mm	

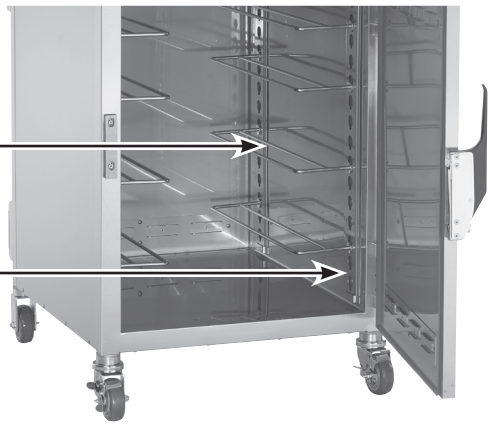
1200-S, 1200-UP CAPACITÉS

CAPACITÉ PRODUIT\PLATS - 1200-S, 1200-UP (PAR COMPARTIMENT)		
87 kg MAXIMUM • VOLUME MAXIMUM : 152 LITRES		
Glissières de plat (jeu de 2) - espacés de 44 mm		
Taille de plat	**Quatre (4) jeux de glissières de plat fournis**	**Capacité maximale avec glissières de plat supplémentaires**
GRAND FORMAT : GN1/1 : 530 mm x 325 mm x 65 mm	Huit (8) plats - 2 par jeu de glissières	Seize (16) plats - avec 4 jeux supplémentaires de glissières de plat
GRAND FORMAT : GN1/1 : 530 mm x 325 mm x 100 mm	Huit (8) plats - 2 par jeu de glissières	PAS DE CAPACITÉ SUPPLÉMENTAIRE
GRAND FORMAT : 530 mm x 325 mm x 150 mm	Huit (8) plats - 2 par jeu de glissières	PAS DE CAPACITÉ SUPPLÉMENTAIRE
TÔLES GRAND FORMAT : 457 mm x 660 mm x 25 mm	Quatre (4) plats - 1 par jeu de glissières	Seize (16) plats - avec 12 jeux supplémentaires de glissières de plat
Porte-grilles latéraux et grilles		
Taille de plat	**Trois (3) grilles fournies**	**Capacité maximale avec grilles supplémentaires**
GRAND FORMAT : GN1/1 : 530 mm x 325 mm x 65 mm	Seize (16) plats - 2 par grille	PAS DE CAPACITÉ SUPPLÉMENTAIRE
GRAND FORMAT : GN1/1 : 530mm x 325mm x 100mm	Huit (8) plats - 2 par grille	PAS DE CAPACITÉ SUPPLÉMENTAIRE
GRAND FORMAT : GN1/1 : 530 mm x 325 mm x 150 mm	Huit (8) plats - 2 par grille	PAS DE CAPACITÉ SUPPLÉMENTAIRE
TÔLES GRAND FORMAT : 457 mm x 660 mm x 25 mm	Trois (3) plats - 1 par grille	Huit (8) plats avec 5 grilles supplémentaires

INSTALLATION

GLISSIÈRES DE PLAT UNIVERSELLES

Présenté avec des glissières de plat universelles. Deux (2) glissières requises par plat.



PORTE-GRILLES LATÉRAUX ET GRILLES (en option)

Ce modèle peut être commandé en version « porte-grilles », à savoir équipé de deux (2) porte-grilles latéraux et trois (3) grilles métalliques chromées, au lieu des glissières de plat universelles. Il accepte alors des tôles ou des plats de type américain Hotel et européen Gastronorm de grand et demi formats sur les porte-grilles latéraux ou les grilles ou des tôles sur les grilles.

INSTALLATION

OPTIONS ET ACCESSOIRES

MODÈLE >	300-S	500-S	750-S	1000-S	1200-S	1000-UP	1200-UP
DESCRIPTION	**RÉF.**						
Pare-chocs, périmètre complet	——	5011161	5010371	5009767	5012932	5009767	5012932
Carving Holder, Prime Rib	HL-2635	HL-2635	HL-2635	——	——	——	——
Support de découpe, train de côtes	——	4459	4459	——	——	——	——
Jeu de roulettes 64 mm	——	5008022	5008022	5008022	——	——	——
89 mm	——	DE SÉRIE	DE SÉRIE	DE SÉRIE	5008017	5008017	5008017
127 mm	——	5004862	5004862	5004862	DE SÉRIE	DE SÉRIE	DE SÉRIE
Porte vitrée	——	——	5013129	5012806	5012822	5012806	5012822
Verrou de porte avec clé	——	LK-22567	LK-22567	LK-22567	LK-22567	LK-22567	LK-22567
Lèchefrite avec écoulement	——	14813	14831	5005616	5014448	5005616	5014448
sans écoulement	PN-2122	11898	——	11906	——	11906	——
Ramasse-gouttes, porte	——	5010736	5010391	5009716	——	——	——
Commande de luxe (INSTALLÉE À L'USINE)	——	DISPONIBLES	DISPONIBLES	DISPONIBLES	DISPONIBLES	DISPONIBLES	DISPONIBLES
OPTIONS DE COULEUR EXTÉRIURE	——		——	——	——	——	——
ACIER INOXYDABLE		DE SÉRIE					
BORDEAUX		DISPONIBLES					
COULEUR PERSONNALISÉE		DISPONIBLES					
Poignée pousser-tirer (JEU DE QUATRE)	STANDARD	55662	55662	55662	55662	55662	55662
Pieds, 152 mm, à bride	——	5011149	5011149	5011149	5011149	5011149	5011149
Grille à plat 457 mm x 660 mm	——	——	PN-2115	PN-2115	PN-2115	PN-2115	PN-2115
Sonde de temp. interne de poduit (DE LUXE SEULEMENT)	——	DISPONIBLES	DISPONIBLES	DISPONIBLES	DISPONIBLES	DISPONIBLES	DISPONIBLES
Panneau de sécurité avec verrou à clé	——	5013939	5013936	5013934	5013936	5013934	5013936
Grille Chromée	SH-2107	SH-2107	SH-2105	——	SH-2733	——	SH-2733
Chromée, passe-plat	——	——	SH-2327	——	——	——	——
Acier inoxydable	——	SH-2326	SH-2324	SH-2325	SH-23738	SH-2325	SH-23738
Acier inoxydable, râtelier à côtes	——	——	SH-2743	——	——	——	——
Acier inoxydable, passe-plat	——	——	——	SH-2346	——	SH-2346	——
Porte-grille latéral (MONTÉ À L'USINE)	——	——	——	——	DISPONIBLES	——	DISPONIBLES
Nécessaire d'empilage	——	5004864	5004864	5004864	5004864	——	——
Glissières de plat d'angle universelles Chromées	——	——	——	——	SR-24447	——	SR-24447
acier inox.	——	——	——	——	SR-24762	——	SR-24762
Réservoir d'eau, bac	——	——	——	1775	1775	1775	1775
Réservoir d'eau, couvercle de bac	——	——	——	1774	1774	1774	1774

ATTENTION

Les modèles passe-plat avec les charnières de porte du même côté doivent être installés avec des pieds à bride boulonnés au sol pour écarter les risques de basculement.

INSTALLATION

INSTRUCTIONS D'EMPILAGE

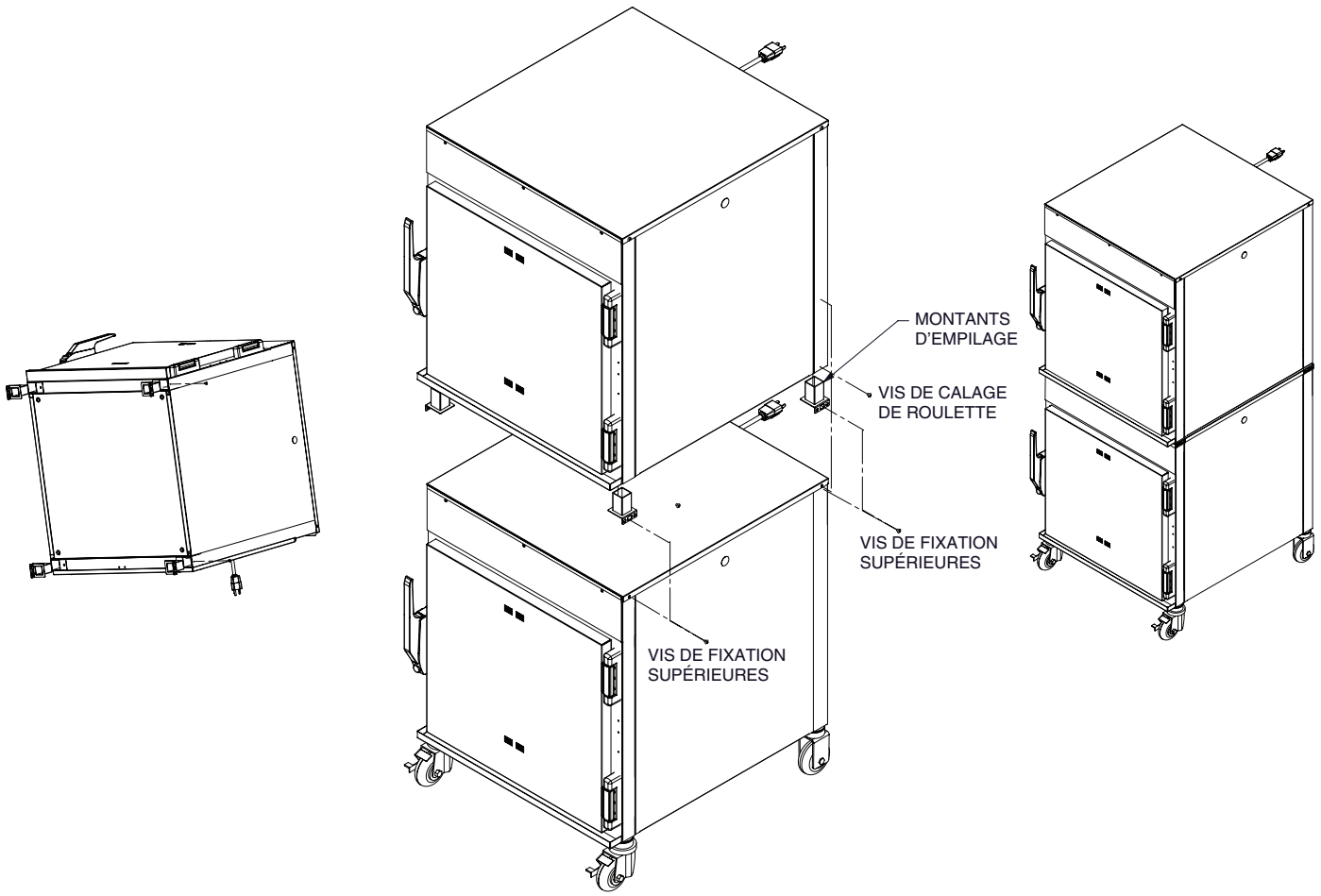
1) Si les deux appareils ont été expédiés ensemble de l'usine, les roulettes de celui du dessus sont déjà enlevées. Un nécessaire d'empilage est inclus à l'envoi.

Si les roulettes doivent être enlevées, coucher l'appareil sur le dos et, à l'aide d'un maillet en caoutchouc ou non marquant, tapoter en alternance le dessus et le dessous de la roulette jusqu'à ce qu'elle glisse hors de son logement.

2) L'appareil étant toujours sur le dos, introduire un montant d'empilage dans chacun des quatre coins de l'appareil du haut. Attacher les montants d'empilage avec une vis et deux rondelles plates fournies avec le nécessaire d'empilage.

Remarque : La bride des montants d'empilage doit être tournée vers l'extérieur de l'appareil.

3) Enlever les quatre vis de fixation supérieures de l'appareil du bas. Placer l'appareil du haut équipé des montants d'empilage sur le dessus de l'appareil du bas. Centrer l'appareil du haut d'avant en arrière. Remettre les quatre vis en place à travers la bride des quatre montants d'empilage.



Configurations d'empilage	
Model	**Peut être empilé avec**
300-S	300-S or 300-TH/III Aucun nécessaire d'empilage requis. Aligner les fossettes en haut et en bas des appareils. Il est conseillé de démonter les pieds de l'appareil du dessus avant de l'empiler.
500-S	500-S, 500-TH-II ou 500-TH/III
750-S	750-S, 750-TH-II, 750-TH/III, 767-SK ou 767-SK/III
1000-S	1000-S, 1000-TH/III, 1000-SK/II ou 1000-SK/III

INSTALLATION

MISE EN PLACE

L'installation initiale et la mise en service supposent un certain nombre de réglages. Il importe que ces réglages soient confiés à un technicien d'entretien qualifié. Les réglages d'installation et de mise en service relèvent de la responsabilité du revendeur ou de l'utilisateur. Ces réglages comprennent, entre autres, l'étalonnage du thermostat, l'ajustement de la porte, la mise de niveau, le raccordement électrique et la pose des roulettes ou pieds en option.

MISE DE NIVEAU

Mettre le four de niveau latéralement, puis d'avant en arrière à l'aide d'un niveau à bulle. Pour les fours équipés de roulettes, il importe que la surface de pose soit horizontale, en raison de la probabilité de déplacements fréquents du four.

Nous conseillons de vérifier l'horizontalité du four à intervalles réguliers pour s'assurer que le plancher n'a pas bougé ou que le four ne s'est pas déplacé.

REMARQUE : Un défaut de niveau de cet appareil peut entraîner le débordement de produits semi-liquides.

EXIGENCES DE RETENUE — ÉQUIPEMENT MOBILE

⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE.

L'appareil doit être attaché à la structure du bâtiment.

Tout appareil qui n'est pas fourni avec un cordon d'alimentation électrique mais comporte un jeu de roulettes doit être posé avec un câble d'attache. Prévoir des moyens adaptés pour limiter le déplacement de cet appareil sans dépendre du conduit électrique ni le soumettre à des contraintes. Se conformer aux exigences suivantes :

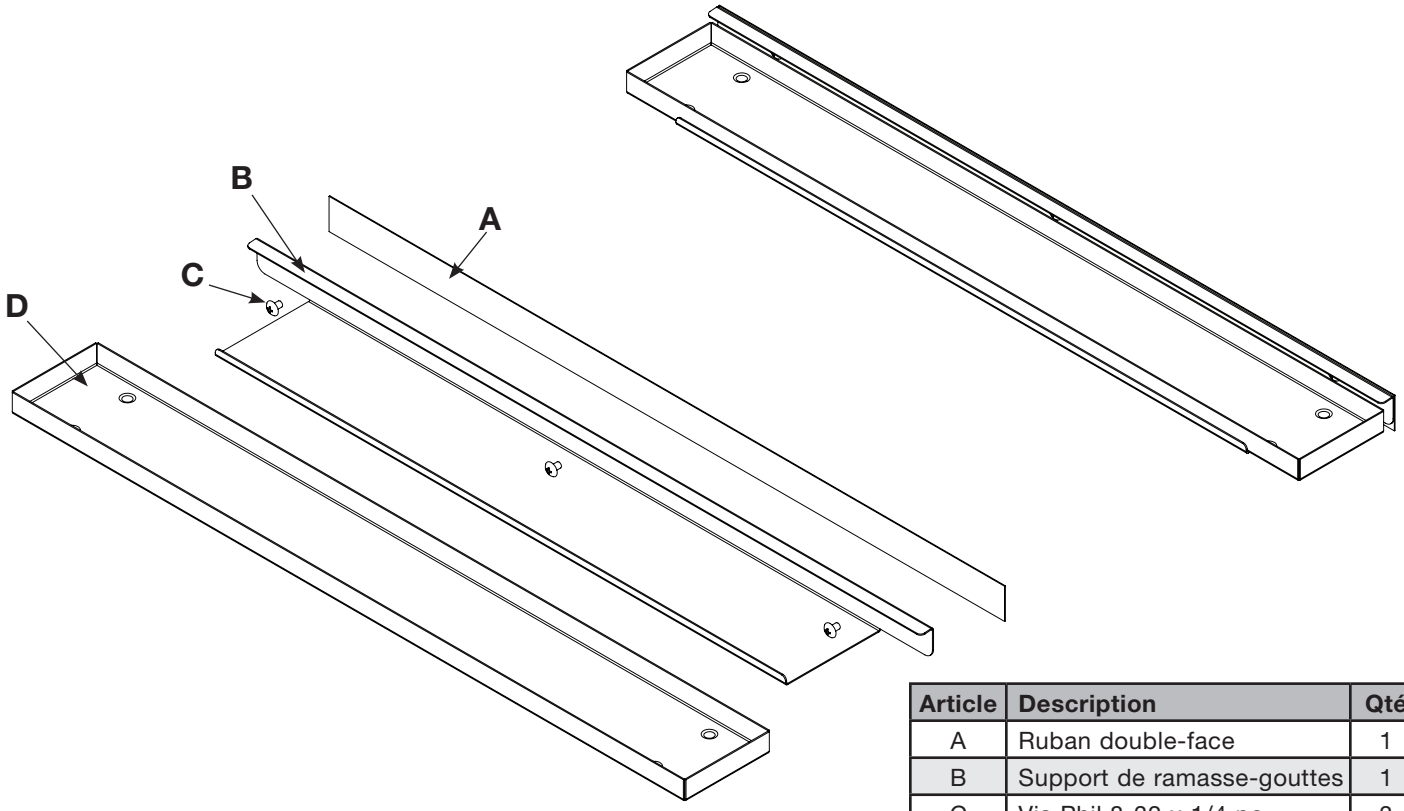
1. La hauteur maximale des roulettes est 152 mm.
2. Deux des roulettes doivent être de type verrouillable.
3. Les appareils mobiles ou les appareils sur support mobile doivent être équipés d'une attache souple fixée à la structure de l'immeuble.

Un connecteur de fixation pour dispositif de retenue est prévu sur la bride arrière supérieure de l'appareil. L'attache souple n'est pas fournie ni disponible auprès du fabricant.

INSTALLATION

MISE EN PLACE

INSTRUCTIONS DE POSE DU RAMASSE-GOUTTES



Article	Description	Qté
A	Ruban double-face	1
B	Support de ramasse-gouttes	1
C	Vis Phil 8-32 x 1/4 po	3
D	Ramasse-gouttes	1

1. Percer des trous dans le ruban double-face **A** qui est attaché au dos du support de ramasse-gouttes **B**.
2. Décoller le papier de protection du ruban double-face **A**.
3. Placer les vis **C** à travers les trous et fixer le support de ramasse-gouttes **B** à l'appareil.
4. Facultatif - appliquer un cordon de mastic silicone aux normes alimentaires le long du bord supérieur du support de ramasse-gouttes **B**.
5. Placer le ramasse-gouttes **D** dans le support **B**.

⚠ DANGER

S'ASSURER QUE L'ALIMENTATION EST DE LA MÊME TENSION QUE CELLE INDIQUÉE SUR L'ÉTIQUETTE D'IDENTIFICATION.

INSTALLATION

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

1. Une étiquette d'identification est apposée de façon permanente sur l'armoire.

2. Brancher l'appareil sur une prise de courant correctement reliée à terre UNIQUEMENT, en le plaçant de telle manière que le cordon d'alimentation électrique soit aisément accessible en cas d'urgence.

Le branchement ou débranchement de l'appareil produit un arc électrique si toutes les commandes ne sont pas en position « Arrêt ».

3. Le cas échéant, faire installer une prise de courant qui convient pour cet appareil par un électricien agréé en conformité avec la réglementation en vigueur.

Appareil homologués CE : Pour écarter les risques de décharge électrique entre cet appareil et d'autres appareils ou pièces métalliques proches, l'appareil comporte un plot d'égalisation de potentiel. Raccorder une tresse de métallisation entre ce plot et les autres appareils ou pièces métalliques pour assurer une protection satisfaisante contre les différences de potentiel. Cette borne est identifiée par le symbole suivant.

Les modèles câblés doivent:

Les modèles câblés doivent être équipés d'un interrupteur omnipolaire externe homologué dans le pays et offrant une séparation de contacts suffisante.

Si le raccordement électrique du produit se fait au moyen d'un cordon d'alimentation, utiliser un cordon résistant à l'huile de type H05RN, H07RN ou équivalent.

REMARQUE : Lorsque les codes locaux et les exigences de réglementation CE sont en vigueur, les appareils doivent être branchés sur un circuit électrique protégé par une prise à disjoncteur différentiel (GFCI) externe.

ATTENTION

CE CHAPITRE EST DESTINÉ À AIDER LES TECHNICIENS QUALIFIÉS UNIQUEMENT ET NE CONCERNE PAS LE PERSONNEL DE MAINTENANCE NON FORMÉ OU NON AGRÉÉ.

⚠ DANGER

S'ASSURER QUE L'ALIMENTATION EST DE LA MÊME TENSION QUE CELLE INDIQUÉE SUR L'ÉTIQUETTE D'IDENTIFICATION.

DANGER

Pour éviter toute décharge électrique, cet appareil DOIT être correctement mis à la masse, conformément aux codes électriques locaux ou, à défaut, à la dernière édition du National Electric Code (code électrique national) ANSI/NFPA Nº 70. Au Canada, tous les raccordements électriques doivent être effectués conformément à la première partie du Canadian Electric Code (code électrique canadien) CSA C22.1 ou aux codes locaux.

INSTALLATION

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE (Schémas de câblage placés en haut à l'intérieur de l'appareil)

Tension (V)	Phases	Freq. (Hz)	A	kW	NEMA 5-15P FICHE 15A-125V	NEMA 5-20P FICHE 20A-125V	NEMA 6-15P FICHE 5A-250V	CEE 7/7 CLASSE 250V	CH2-16P CLASSE 250V	BS1363 CLASSE 250V
300-S										
120V	1	60	6,7	,80	✓					
230V	1	50/60	3,9	,80				✓	✓	✓
500-S										
120V	1	60	8,4	1,0	✓					
208V 240V	1	60	3,7 4,2	,76 1,0			✓			
230V	1	50/60	4,1	,95				✓	✓	✓
750-S										
120V	1	60	9,0	1,1	✓					
208V 240V	1	60	3,9 4,5	,81 1,1			✓			
230V	1	50/60	4,3	1,0				✓	✓	✓
1000-S										
120V	1	60	8,0	,96	✓					
208V 240V	1	60	3,5 4,0	,72 ,96			✓			
230V	1	50/60	3,9	,88				✓	✓	✓
1200-S										
120V	1	60	8,0	,96	✓					
208V (1000W) 240V (1000W)	1	60	3,5 4,0	,72 ,96			✓			
208V (2000W) 240V (2000W)	1	60	6,9 8,0	1,4 1,9	SANS CORDON NI FICHE					
230V (1000W)	1	50/60	3,9	,88				✓	✓	✓
230V (2000W)	1	50/60	7,7	1,8				✓	✓	✓
1000-UP										
120V	1	60	16,0	1,9		✓				
208V 240V	1	60	7,0 8,0	1,4 1,9			✓			
230V	1	50/60	7,7	1,8				✓	✓	✓
1200-UP										
120V	1	60	16,0	1,9		✓				
208V (2000W) 240V (2000W)	1	60	7,0 8,0	1,4 1,9			✓			
208V (4000W) 240V (4000W)	1	60	14,0 16,0	2,9 3,8	SANS CORDON NI FICHE					
230V (2000W)	1	50/60	7,7	1,8				✓	✓	✓
230V 4000W)	1	50/60	15,4	3,5				✓	✓	✓

INSTALLATION

INFORMATION UTILISATEUR

SÉCURITÉ DES UTILISATEURS

Cet appareil est destiné à une utilisation dans des établissement commerciaux où tous les utilisateurs sont informés de l'objet, des limites et des dangers associés à l'appareil. Les instructions d'utilisation et les mises en garde doivent être lues et comprises par tous les opérateurs et utilisateurs.

1. L'appareil doit être raccordé à une source de courant adaptée.
2. Protéger les mains pour manipuler les articles chauds.
3. Préchauffer l'appareil pendant 30 minutes avant utilisation.
4. Veiller à ne placer que des aliments chauds dans l'appareil.

ATTENTION

LORS DU FONCTIONNEMENT, LES PIÈCES MÉTALLIQUES DEVIENNENT TRÈS CHAUDES. TOUJOURS SE PROTÉGER LES MAINS LORS DE LA MANIPULATION AFIN D'ÉVITER LES BRÛLURES.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION :

1. Nettoyer l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon propre et humide et une solution de savon doux. Rincer avec attention.
2. Nettoyer les porte-grilles latéraux et les mettre en place. Les grilles doivent être orientées avec le côté courbé vers le haut et l'arrière de l'appareil (modèles à accès frontal).

CARACTÉRISTIQUES DE CHAUFFAGE

L'armoire est équipée d'un câble chauffant spécial. Basé sur le principe Halo Heat, ce câble chauffant est posé contre les parois de l'appareil et constitue une source de chaleur uniforme régulée par un thermostat. Les caractéristiques de conception et d'exploitation de l'appareil éliminent la nécessité d'un bac d'égouttement ou d'un ventilateur de convection. Grâce à cette application uniforme de la chaleur, la qualité des denrées alimentaires peut être préservée pendant des heures.

FONCTIONNEMENT

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

1. PRÉCHAUFFER À 93 °C PENDANT 30 MINUTES AVANT DE CHARGER LES ALIMENTS.

Mettre l'interrupteur d'alimentation en position de marche (I). L'appareil se met en marche sur le dernier réglage de température.

2. Appuyer sur la **touche fléchée Haut** ou **Bas** pour régler sur 93 °C. Une pression courte sur une touche fléchée change la valeur de réglage de 1 degré. Une pression continue change la valeur par intervalles de 10 degrés. Lorsque la touche est relâchée, une nouvelle température de consigne est réglée. Le ***réglage*** de température s'affiche sur l'**écran numérique** et le **voyant de chauffage** s'allume. Tenir la **touche d'affichage de température** enfoncée pendant trois secondes à tout moment pour afficher la température d'air intérieure ***réelle***.

Pour alterner entre les valeurs de *réglage* et *réelle* :

Par défaut, la température de ***réglage*** est visible sur l'**affichage numérique**. Pour afficher la température ***réelle*** :

Tenir la **touche d'affichage de température** et la touche fléchée Haut enfoncées pendant 5 secondes. La commande affiche [ACT], puis la température ***réelle***.

Répéter pour revenir à la valeur de ***réglage*** [SET].

Appuyer sur la **touche d'affichage de température** à tout moment pour afficher l'autre température.

3. Lorsque l'air à l'intérieur atteint la température de maintien souhaitée, le **voyant de chauffage** s'éteint.

4. Charger l'armoire d'aliments chauds uniquement. L'objet de l'armoire chauffante est de maintenir les aliments à de bonnes températures de service. Placer uniquement des plats chauds dans l'armoire. Avant de charger l'appareil d'aliments, vérifier au thermomètre alimentaire que tous les produits alimentaires sont à une température interne de 60 à 71 °C. Tout produit alimentaire qui n'est pas dans la plage de température correcte doit être chauffé avant d'être placé dans l'armoire de maintien.

5. Vérifier que la porte de l'armoire est correctement fermé et, à l'aide des **touches fléchées Haut** et **Bas**, régler la température sur 71 °C.

CELA N'EST <u>PAS</u> NÉCESSAIREMENT LE RÉGLAGE FINAL.

La plage de température qui convient pour les aliments maintenus au chaud dépend de leur nature et de leur quantité. L'ouverture ou la fermeture des évents de porte dépend également de la nature des aliments tenus au chaud. En cas de durées de maintien prolongées, il est conseillé de contrôler régulièrement la température interne de chaque aliment pour vérifier qu'il est maintenu dans la plage de température qui convient. Modifier le réglage de température en conséquence.

POUR ALTERNER ENTRE FAHRENHEIT ET CELSIUS

Appuyer sur la **touche d'affichage de température** *à tout moment pour afficher l'autre température.*

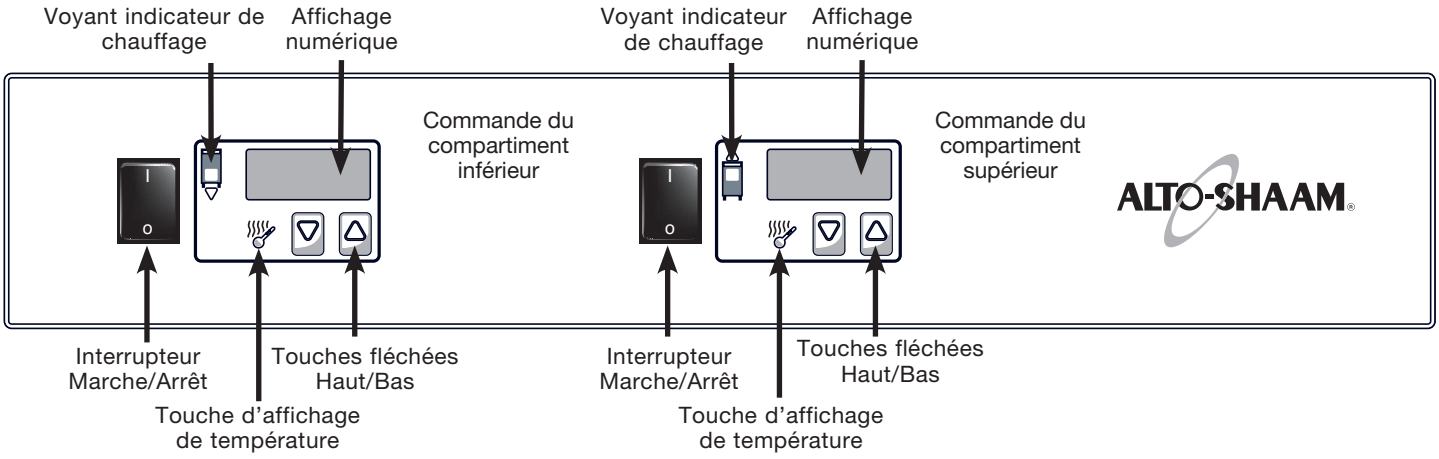
La configuration d'usine par défaut est Fahrenheit. Pour passer en Celsius :

1. Tenir la **touche d'affichage de température** et la **touche fléchée Bas** enfoncées pendant 5 secondes.

2. La commande affiche [°C] pendant 3 secondes pour confirmer la sélection puis affiche la température (de réglage ou réelle, selon ce qui est sélectionné) en °C.

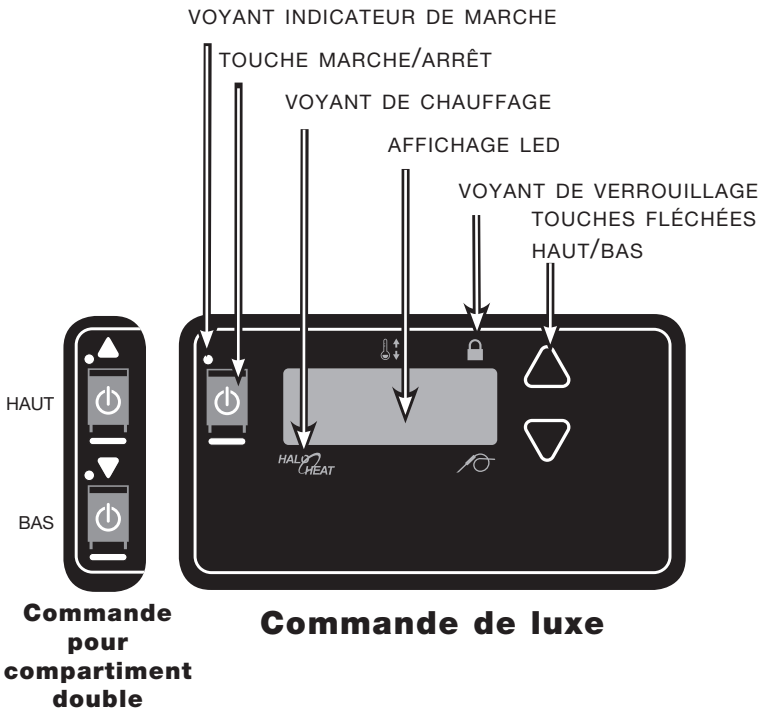
3. Répéter pour passer en Fahrenheit.

Remarque : En cas de panne d'alimentation, d'essai usine, etc., la commande conserve la configuration °C ou °F sélectionnée par l'utilisateur.



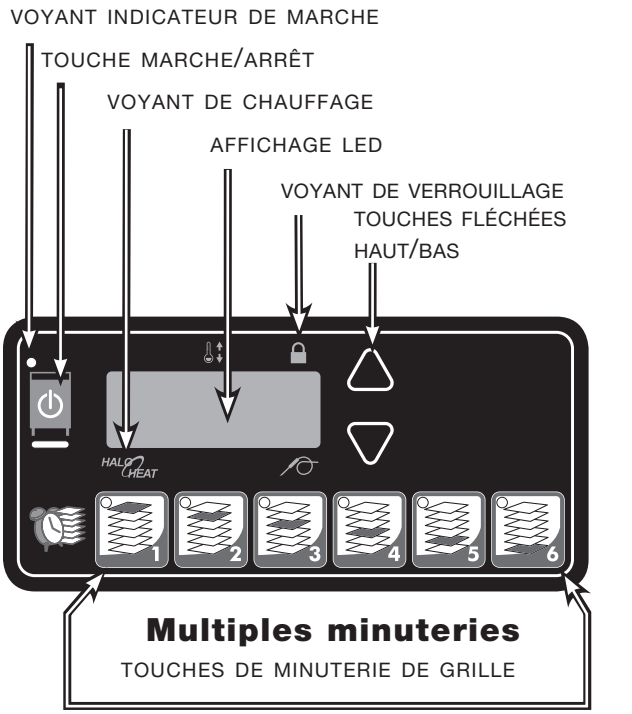
FONCTIONNEMENT

MODÈLE À COMMANDE DE LUXE



Commande pour compartiment double

Commande de luxe



Multiples minuteries

TOUCHES DE MINUTERIE DE GRILLE

CONFIGURATION DE LA COMMANDE DE LUXE

TOUCHE MARCHE/ARRÊT

Appuyer une fois sur la touche MARCHE/ARRÊT pour allumer le voyant indicateur d'alimentation. Tenir la touche MARCHE/ARRÊT enfoncée (trois secondes au moins) jusqu'à ce que l'affichage et le voyant indicateur d'alimentation s'éteignent.

TOUCHES FLÉCHÉES HAUT/BAS

▲
▼

Les touches fléchées HAUT et BAS s'utilisent pour une variété de réglages lors du choix de la température de maintien. Si une touche fléchée est enfoncée brièvement, l'écran affiche le réglage de température courant pendant quatre secondes. Si une touche fléchée est tenue enfoncée (pendant au moins huit secondes), la valeur change à une cadence rapide. Une courte pression sur une touche fléchée alors que le réglage de température est affiché augmente/diminue la température de 1°. Une pression continue d'une touche fléchée augmente/diminue la température par intervalles de 10°.

ACTIVER / DÉSACTIVER LE BIP SONORE

Un bip sonore est audible lorsqu'un code d'erreur est affiché. Pour choisir entre le mode activé ou désactivé du bip sonore, la commande étant à l'arrêt, tenir la touche fléchée BAS enfoncée jusqu'à ce que l'écran affiche soit ON (activé), soit OFF (désactivé). Appuyer sur l'une ou l'autre touche fléchée pour alterner entre les modes.

FAHRENHEIT/CELSIUS

La commande étant à l'arrêt, pour choisir entre Fahrenheit et Celsius, tenir la touche fléchée HAUT enfoncée jusqu'à ce que l'écran affiche °F ou °C. Appuyer sur l'une ou l'autre touche fléchée pour alterner entre les échelles de température.

La commande comporte un affichage LED à quatre chiffres. Lorsque l'affichage est allumé, il indique la température de maintien courante, ainsi que des données de diagnostic.

VERROUILLAGE DE LA COMMANDE

Les commandes de l'armoire peuvent être verrouillées pour empêcher toute modification du réglage de température.

Pour verrouiller la commande, tenir la touche Marche/Arrêt et la touche fléchée Haut enfoncées en même temps. Le voyant de verrouillage s'allume. Lorsque le voyant de verrouillage est allumé, aucune programmation ne fonctionne en dehors de la séquence de touches requise pour déverrouiller la commande.

Pour déverrouiller la commande, tenir la touche Marche/Arrêt et la touche fléchée Bas enfoncées en même temps. Le voyant de verrouillage s'allume. Les touches de commande retrouvent leurs fonctions normales.

FONCTIONNEMENT

FONCTIONNEMENT DE LA COMMANDE DE LUXE

1. **Préchauffer à 93 °C pendant 30 minutes.** Appuyer sur la touche MARCHE et régler la température sur 93 °C à l'aide des touches fléchées HAUT/BAS. Prévoir une durée de préchauffage de 30 minutes au minimum avant de charger des aliments dans l'armoire. La fermeture des évents sur l'intérieur des portes accélère le préchauffage. Le voyant indicateur de chauffage s'éteint au bout de 30 minutes de préchauffage environ ou lorsque la température de l'air à l'intérieur de l'appareil atteint la valeur fixée par l'utilisateur. L'indicateur Set s'affiche chaque fois que la température est réglée ou réinitialisée.
2. **Charger d'aliments chauds uniquement.** L'objet de l'armoire chauffante est de maintenir les aliments à la bonne température de service. Placer uniquement des plats chauds dans l'armoire. Avant de charger l'armoire d'aliments, vérifier au thermomètre alimentaire que tous les produits sont à une température interne de 60 à 71 °C. Tout produit alimentaire qui n'est pas dans la plage de température correcte doit être chauffé avant d'être placé dans l'armoire de maintien.
3. **Remettre la commande sur 71 °C.** Vérifier que la porte de l'armoire est correctement fermée puis régler sur 71 °C à l'aide des touches HAUT/BAS.

   CELA N'EST <u>PAS</u> NÉCESSAIREMENT LE RÉGLAGE FINAL.

   La plage de température correcte et la position OUVERTE ou FERMÉE des évents de porte dépendent du type et de la quantité de produit. En cas de durées de maintien prolongées, il est conseillé de contrôler régulièrement la température interne de chaque aliment au thermomètre alimentaire pour vérifier qu'il est maintenu dans la plage de température correcte de 60 à 71 °C.

Récupération thermique SureTemp™

Le système breveté de récupération thermique SureTemp™ de cet appareil compense immédiatement toute perte de chaleur lorsque la porte est ouverte. Pour maintenir une température plus uniforme à l'intérieur de l'enceinte, la commande déclenche automatiquement le chauffage l'appareil lorsque la porte est ouverte et pendant une courte durée après sa fermeture. Si la porte reste ouverte pendant plus de trois minutes, la commande émet trois bips sonores rapides toutes les dix secondes jusqu'à ce que la porte soit refermée.

INSTRUCTIONS D'APPRÊT DE LA PÂTE

ARMOIRES À COMMANDE SIMPLE ET DE LUXE

Avec l'ajout d'un bac rempli d'eau, les armoires de maintien peuvent s'utiliser pour l'apprêt de pâte à pain. Alto-Shaam propose un bac réservoir d'eau (réf. 1775) avec couvercle (réf. 1774) en option.

1. Sortir le pâton de la chambre à fermentation froide ou du réfrigérateur, le garder couvert et le laisser atteindre la température ambiante.
2. Régler le thermostat de maintien sur 35 °C.
3. Verser environ 2 litres d'eau chaude dans le réservoir d'eau en option posé sur le fond du compartiment. La température de l'eau doit être de 60 et 82 °C.
4. Laisser l'armoire préchauffer pendant 45 à 60 minutes.
5. Découvrir la pâte et la placer dans l'armoire préchauffée.
6. Garder la pâte dans l'armoire jusqu'à ce qu'elle ait presque doublé de volume.
7. Sortir le produit de l'armoire et le cuire conformément aux instructions du fabricant. Le dorer à l'œuf le cas échéant.

REMARQUE : La procédure d'apprêt ci-dessus est fournie à titre indicatif seulement. En raison des différences d'un produit à l'autre, notamment de qualité et de poids, il est fortement conseillé de bien respecter les instructions du fabricant.

FONCTIONNEMENT

PROGRAMMER LA MINUTERIE DE LA COMMANDE DE LUXE

Programmation de la minuterie

1. Mettre la commande à l'ARRÊT.

Tenir la touche Marche/Arrêt enfoncée (3 secondes au moins) jusqu'à ce que l'affichage et le voyant indicateur de la touche Marche/Arrêt s'éteignent.

Remarque : Les étapes ci-dessous ne sont possibles que si la commande est à l'arrêt.

2. Régler une minuterie de grille.

Tenir une touche de minuterie de grille enfoncée (3 secondes au moins) jusqu'à ce que le compte à rebours s'affiche. À l'aide de la touche fléchée Haut ou Bas, régler la durée sur la valeur souhaitée.

La durée s'affiche au format HH:MM.

3. Régler des minuteries de grille supplémentaire.

Répéter l'étape 2 pour chaque touche de minuterie de grille à programmer.

4. Mettre la commande en marche.

Appuyer sur la touche Marche/Arrêt pour mettre la commande en marche. Le voyant indicateur d'alimentation s'allume.

La commande de luxe de l'armoire de maintien en température est proposée dans une version à multiples touches de minuterie en option. Ces touches contrôlent la salubrité des aliments au moyen d'un système temporisé de gestion des produits de type « premier entré, premier sorti ». Les produits doivent être cuits jusqu'à la température interne préconisée par l'HACCP puis tenus au chaud dans l'armoire. Le système de minuterie permet de sélectionner les durées de maintien au moment du chargement. Les touches de minuterie multiples correspondent à différents emplacements de plats dans l'armoire. Lorsqu'une minuterie est écoulée, son voyant clignote rapidement pour aviser l'utilisateur.

5. Activer une minuterie de grille.

Pour activer une minuterie de grille, appuyer sur la touche correspondante. Le voyant de la grille s'allume et le compte à rebours démarre. Le temps s'affiche au format HH:MM lorsque la durée restante est > 60 minutes. Il s'affiche au format MM:SS si la durée restante est < 60 minutes.

Le voyant de minuterie s'allume comme suit :

a) Toutes les minuteries écoulées clignotent rapidement (il peut y en avoir plusieurs)
b) La minuterie dont la durée restante est la plus courte clignote lentement.
c) Toutes les autres minuteries actives sont allumées (il peut y en avoir plusieurs).

6. Valider une minuterie écoulée.

Le voyant clignote rapidement lorsque la durée est écoulée. Appuyer sur la touche correspondante pour confirmer l'expiration du compte à rebours.

Pour annuler une minuterie :

Tenir la touche de minuterie de grille souhaitée enfoncée pendant deux secondes.

Panne d'électricité :

Le voyant indicateur de la touche Marche/Arrêt clignote pour indiquer une panne d'électricité. Pour mettre fin au clignotement, appuyer simplement sur la touche Marche/Arrêt. Cela n'altère pas la mémoire.

FONCTIONNEMENT

GUIDE GÉNÉRAL DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

Les chefs, cuisiniers et autres professionnels de la restauration emploient diverses méthodes de cuisson. Les bonnes températures de maintien pour un produit alimentaire particulier dépendent de la teneur en humidité du produit, de sa densité, de son volume et des températures de service préconisées. Les températures de maintien doivent également tenir compte de l'appétibilité lors de la détermination de la durée de maintien en température d'un produit particulier.

La technologie Halo Heat préserve une teneur en humidité maximale du produit sans ajout d'eau, de pulvérisation d'eau ni de vapeur. Le maintien d'une humidité naturelle maximale préserve la saveur naturelle du produit et offre un goût plus authentique. En plus de la rétention de l'humidité du produit, le chauffage Halo Heat maintient une température uniforme dans tout le volume du four sans l'emploi d'un ventilateur de répartition thermique, évitant ainsi un dessèchement additionnel par évaporation ou déshydratation.

Dans un milieu de maintien fermé, une teneur excessive en humidité est une situation remédiable. Un produit qui atteint des températures extrêmement élevées durant la préparation doit être laissé à baisser en température avant d'être placé dans une atmosphère de maintien contrôlée. Si le produit ne baisse pas en température, il se forme une condensation importante, ce qui accroît la teneur en humidité sur l'extérieur du produit. Pour préserver la sécurité et la qualité des aliments tout juste cuits, prévoir une période unique de 1 à 2 minutes maximum pour la dissipation initiale de chaleur du produit.

La majorité des appareils de maintien en température Halo Heat comporte une commande thermostatique de 16 à 93 °C. Si l'appareil est équipé d'évents, fermer les évents pour assurer un maintien humide et les ouvrir pour un maintien croustillant.

PLAGE DE TEMPÉRATURE DE MAINTIEN	
VIANDE	**CELSIUS**
RÔTI DE BŒUF — Saignant	54 °C
RÔTI DE BŒUF — À point/Bien cuit	68 °C
POITRINE DE BŒUF	71 — 79 °C
BŒUF GROS SEL	71 — 79 °C
PASTRAMI	71 — 79 °C
TRAIN DE CÔTES — Saignant	54 °C
BIFTECK— Grillé/poêlé	60 — 71 °C
CÔTES — Bœuf ou porc	71 °C
VEAU	71 — 79 °C
JAMBON	71 — 79 °C
PORC	71 — 79 °C
AGNEAU	71 — 79 °C
VOLAILLE	
POULET— Poêlé/au four	71 — 79 °C
CANARD	71 — 79 °C
DINDE	71 — 79 °C
GÉNÉRAL	71 — 79 °C
POISSON/CRUSTACÉS/FRUITS DE MER	
POISSON— Au four/poêlé	71 — 79 °C
LANGOUSTE	71 — 79 °C
CREVETTES— Poêlées	71 — 79 °C
PRODUITS DE BOULANGERIE	
PAIN/PETITS PAINS	49 — 60 °C
DIVERS	
GRATINS	71 — 79 °C
PÂTE — Levage	27 — 38 °C
ŒUFS —Poêlés	66 — 71 °C
PLATS SURGELÉS	71 — 79 °C
HORS-D'ŒUVRE	71 — 82 °C
PÂTES	71 — 82 °C
PIZZA	71 — 82 °C
POMMES DE TERRE	82 °C
REPAS SUR PLATEAU	60 — 74 °C
SAUCES	60 — 93 °C
POTAGE	60 — 93 °C
LÉGUMES	71 — 79 °C

LES TEMPÉRATURES DE MAINTIEN INDIQUÉES NE SONT FOURNIES QU'À TITRE D'INDICATION UNIQUEMENT. TOUT MAINTIEN DE DENRÉES ALIMENTAIRES DOIT ÊTRE BASÉ SUR LES TEMPÉRATURES INTERNES DU PRODUIT. TOUJOURS RESPECTER LES RÉGLEMENTATIONS DE SANTÉ (HYGIÈNE) LOCALES POUR TOUTES LES EXIGENCES DE TEMPÉRATURES INTERNES.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

NETTOYAGE ET ENTRETIEN PRÉVENTIF

PROTECTION DES SURFACES INOX

Il est important de prévenir toute surface inox de quelconque corrosion. Les produits chimiques et corrosifs peuvent entièrement détruire la surface de l'inox. Les éponges grattantes ou autres abrasifs endommagent la surface de protection de l'inox et peuvent résulter à la corrosion de ce dernier. Même l'eau, avec un PH trop élevé peut endommager et causer de l'oxidation puis de la corrosion avec le temps. Pour finir, des produits très acides et corrosifs posés sur ces surfaces peuvent les endommager avec le temps.

Des produits de nettoyage tout comme les matériaux et méthodes employés doivent être appropriés pour préserver la vie de votre équipement. Les résidus de produits doivent être nettoyés aussi rapidement que possible et au minimum une fois par jour. Un rinçage minutieux est impératif après toute utilisation de produit nettoyant. Essuyer l'équipement après son rinçage.

PRODUITS DE NETTOYAGE

Utiliser des produits non-abrasifs, spécifiques pour l'entretien des surfaces inox. Les produits de nettoyage doivent absolument ne contenir aucun chlore ni sels quaternaires. Ne jamais utiliser d'acide hydrochloridrique sur les surfaces inox. Toujours utiliser le produit nettoyant préconisé par le fabricant. Contacter le fournisseur de produits de nettoyage local pour conseil en la matière.

ACCESSOIRES NETTOYAGE

Le nettoyage doit être effectué avec un produit de nettoyage approprié et un tissu doux. Lorsque des méthodes plus aggressives doivent être employées en raison de tâches difficiles à nettoyer, laisser agir le produit et utiliser une éponge non-abrasive. Éviter de rayer l'inox. Ne jamais utiliser de raclette, ni de brosse métallique ni d'éponge ou de paille de fer, pour retirer les résidus alimentaires.

⚠ ATTENTION

POUR PROTÉGER ET PRÉSERVER LES SURFACES INOX, BANNIR TOTALEMENT L'UTILISATION D'AGENTS NETTOYANTS ABRASIFS, DE NETTOYANT CHLORIDRIQUE, OU DE NETTOYANT CONTENANT DES SELS. NE JAMAIS UTILISER D'ACIDE HYDROCHLORIDRIQUE SUR L'INOX.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

La propreté et l'apparence de ce matériel contribueront grandement à un fonctionnement efficace et à la préparation de plats savoureux et appétissants. Un bon matériel maintenu propre fonctionne mieux et plus longtemps.

NETTOYER L'ARMOIRE DE MAINTIEN CHAQUE JOUR :

1. Débrancher l'appareil de sa source de courant et laisser refroidir.

2. Sortir toutes les pièces détachables, telles que les grilles, porte-grilles latéraux et lèchefrite. Nettoyer ces éléments séparément avec un bon solvant à graisse ou détergent commercial. Bien rincer et sécher.

3. Nettoyer les surfaces métalliques intérieures de l'appareil avec un chiffon propre et humide et tout bon détergent commercial ou solvant dégraissant à la concentration préconisée. Vaporiser les surfaces très sales d'un dégraissant soluble dans l'eau et laisser agir pendant 10 minutes, puis détacher la saleté avec un tampon à récurer en plastique. Rincer en essuyant avec une éponge imbibée d'eau tiède propre pour éliminer tous les résidus. Éponger l'excédent d'eau et sécher les surfaces avec un chiffon propre ou à l'air. Remettre les porte-grilles et les grilles en place.

REMARQUE : Éviter l'emploi de produits nettoyants abrasifs, de produits à base de chlore ou de produits contenant des sels quaternaires. Ne jamais utiliser d'acide chlorhydrique (acide muriatique) sur l'acier inoxydable.

4. Nettoyer le tableau de commande, les évents de porte, les poignées de porte et les joints de porte avec soin car ces surfaces recueillent généralement des débris alimentaires. Rincer en essuyant avec une éponge imbibée d'eau tiède propre. Essuyer avec un chiffon propre.

5. L'intérieur peut être essuyé avec une solution désinfectante après nettoyage et rinçage. Cette solution doit être homologuée pour les surfaces de contact alimentaire en acier inoxydable.

6. Pour préserver la pellicule protectrice sur l'acier inoxydable poli, nettoyer l'extérieur de l'appareil avec un produit nettoyant préconisé pour les surfaces en acier inoxydable. Vaporiser le produit sur un chiffon propre et essuyer dans le sens du grain de l'acier inoxydable.

Veiller à toujours respecter la réglementation sanitaire en vigueur concernant les exigences de nettoyage et de désinfection du matériel de restauration.

⚠ DANGER

DÉBRANCHER L'ÉQUIPEMENT DU SECTEUR AVANT TOUTE MAINTENANCE.

DANGER

L'INTÉRIEUR ET L'EXTÉRIEUR NE DOIVENT JAMAIS ÊTRE NETTOYÉS À LA VAPEUR, ARROSÉS AU JET D'EAU NI NOYÉS DANS L'EAU OU UNE QUELCONQUE AUTRE SOLUTION LIQUIDE. NE PAS NETTOYER À L'EAU SOUS PRESSION.

CECI PRÉSENTE UN DANGER DE DOMMAGES OU DÉCHARGE ÉLECTRIQUE.

LE NOYAGE DE L'APPAREIL ANNULE LA GARANTIE.

HYGIÈNE

La saveur et l'arôme des aliments sont habituellement si étroitement liés qu'il est difficile, voire impossible, de les séparer. Il existe également une importante et inséparable corrélation entre la propreté et la saveur des aliments. La propreté, le fonctionnement optimal et l'apparence du matériel contribuent grandement à la préparation de plats savoureux et appétissants. Un bon matériel maintenu propre fonctionne mieux et plus longtemps.

La majorité des plats émettent un arôme qui leur est propre et de nombreux aliments absorbent en outre les odeurs existantes. Malheureusement, lors de cette absorption, il n'y a aucune distinction entre les BONNES et les MAUVAISES odeurs. La plupart des saveurs et odeurs désagréables perturbant les activités de restauration sont causées par des bactéries. L'aigreur, la rancidité, le goût de moisi, le manque de fraîcheur ou autres saveurs ANORMALES résultent généralement d'une activité bactérienne.

Le moyen le plus facile d'assurer une pleine saveur naturelle des aliments est la propreté absolue. Ceci suppose une bonne maîtrise à la fois des impuretés visibles (saleté) et invisibles (bactéries). Seule une approche rigoureuse de l'hygiène permet d'obtenir une propreté absolue. Ceci assure une apparence attrayante du matériel, ainsi qu'une efficacité et une utilité optimales. Mais plus important encore, un bon programme d'hygiène est l'un des pilers de la prévention des intoxications alimentaires.

Le maintien en température des plats préparés n'est que l'un des facteurs importants associés à la prévention des intoxications alimentaires. Le contrôle et la régulation de la température durant la réception, l'entreposage, la préparation et le service des aliments sont tout aussi importants.

La méthode la plus précise de garantir la bonne température d'aliments froids ou chauds est la mesure de température interne des produits. Un thermomètre de qualité est un outil indispensable à cet effet et doit être utilisé systématiquement sur tous les produits qui exigent un maintien à une température spécifique.

Tout programme d'hygiène complet doit inclure la formation du personnel aux procédures d'hygiène de base. Ceci comprend notamment l'hygiène personnelle, la manipulation des aliments crus, la cuisson à une température interne suffisante et le contrôle régulier des températures internes depuis la réception jusqu'au service.

La majorité des intoxications alimentaires peut être évitée par une maîtrise correcte de la température et un programme d'hygiène complet. Ces deux facteurs constituent un socle solide sur lequel bâtir un service de qualité pour la plus grande satisfaction de la clientèle. L'adoption de pratiques hygiéniques de manipulation des aliments est d'une importance essentielle pour la santé et la sécurité de vos clients.

L'analyse des risques et maîtrise des points critiques, ou HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points), est un programme de contrôle de la qualité des procédures d'exploitation visant à assurer l'intégrité, la qualité et la sécurité des aliments. Prendre les mesures nécessaires pour renforcer les pratiques d'hygiène s'avère à la fois relativement simple et bon marché. Les directives HACCP dépassant largement le cadre de ce manuel, des renseignements supplémentaires peuvent être obtenus en contactant :

CENTER FOR FOOD SAFETY AND APPLIED NUTRITION FOOD AND DRUG ADMINISTRATION
1-888-SAFEFOOD

TEMPÉRATURES INTERNES DE DENRÉES ALIMENTAIRES	
ALIMENTS CHAUDS	
ZONE DE DANGER	4 à 60 °C
ZONE CRITIQUE	21 à 49 °C
ZONE SÛRE	60 à 74 °C
ALIMENTS FROIDS	
ZONE DE DANGER	AU-DESSUS DE 4 °C
ZONE SÛRE	2 à 4 °C
ALIMENTS SURGELÉS	
ZONE DE DANGER	AU-DESSUS DE 0 °C
ZONE CRITIQUE	-18 à 0 °C
ZONE SÛRE	-18 °C OU MOINS

RÉPARATION

PRÉCISION DU THERMOSTAT

Le thermostat électronique est un instrument de précision conçu pour offrir un fonctionnement fiable. Si la température à l'intérieur du compartiment de maintien ne semble pas correspondre à celle indiquée par l'affichage numérique, suivre les instructions ci-dessous.

1. S'assurer que la tension de l'appareil correspond à celle de la source d'alimentation. Une tension d'alimentation inférieure à celle requise pour l'appareil produit des températures incorrectes.
2. Vérifier la température à l'intérieur du compartiment de maintien à l'aide d'un indicateur thermique de qualité.
   a. À l'exception des grilles métalliques, vider complètement le compartiment de maintien.
   b. S'assurer que le capteur de l'armoire, placé à l'intérieur du compartiment de maintien sur le côté gauche de l'appareil, est complètement propre.
   c. Suspendre l'indicateur thermique au centre du compartiment de maintien.
   d. Laisser la température réglée sur le thermostat électronique se stabiliser pendant un minimum d'une heure avant de comparer l'affichage numérique à la mesure de l'indicateur thermique.

      NE PAS OUVRIR LES PORTES DE L'ARMOIRE DURANT LA PHASE DE STABILISATION EN TEMPÉRATURE.

Si la mesure de l'indicateur thermique ne correspond pas à celle de l'affichage numérique, il est possible qu'il y ait problème de sonde d'air. Voir le guide de dépannage dans ce manuel ou appeler le service après-vente de l'usine pour assistance.

⚠ DANGER

DÉBRANCHER L'ÉQUIPEMENT DU SECTEUR AVANT TOUTE MAINTENANCE.

ATTENTION

CE CHAPITRE EST DESTINÉ À AIDER LES TECHNICIENS QUALIFIÉS UNIQUEMENT ET NE CONCERNE PAS LE PERSONNEL DE MAINTENANCE NON FORMÉ OU NON AGRÉÉ.

DÉPANNAGE

Cette section est fournie à l'intention exclusive de réparateurs qualifiés et n'est pas destinée à du personnel d'entretien non formé ou non agréé. Si cet appareil Alto-Shaam® ne fonctionne pas correctement, effectuer le contrôle suivant avant d'appeler un réparateur Alto-Shaam agréé :

☛ Vérifier que le disjoncteur au dos de l'appareil est en position de marche, le cas échéant.
Ne pas tenter de réparer l'armoire de maintien au-delà de ce point. **Contacter Alto-Shaam pour connaître le réparateur agréé le plus proche. Les réparations effectuées par tout autre réparateur sans l'autorisation préalable d'Alto-Shaam® auront pour effet d'annuler la garantie de l'appareil.**

⚠ DANGER

DÉBRANCHER L'ÉQUIPEMENT DU SECTEUR AVANT TOUTE MAINTENANCE.

ATTENTION

CE CHAPITRE EST DESTINÉ À AIDER LES TECHNICIENS QUALIFIÉS UNIQUEMENT ET NE CONCERNE PAS LE PERSONNEL DE MAINTENANCE NON FORMÉ OU NON AGRÉÉ.

RÉPARATION

DÉPANNAGE

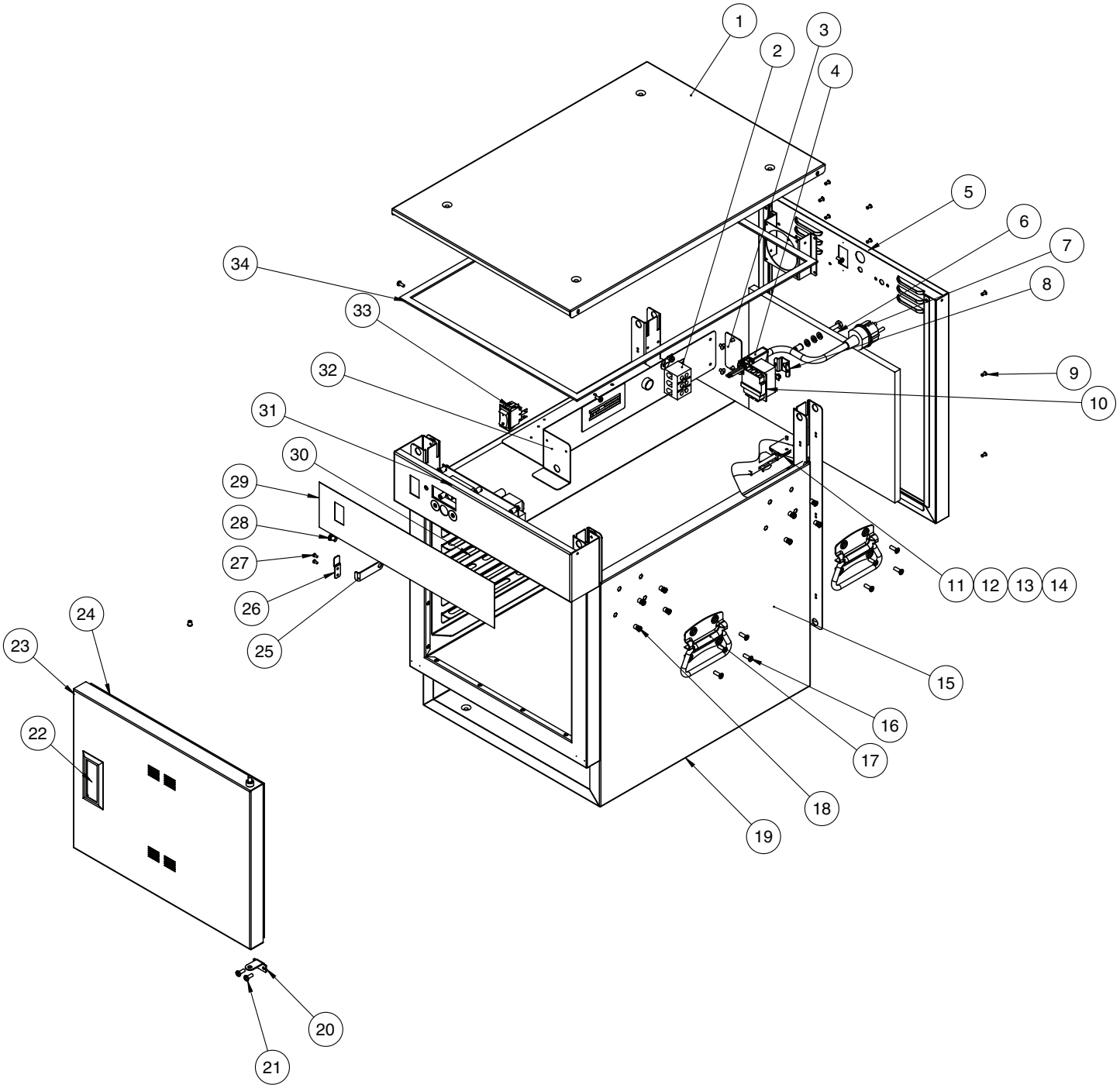
Code	Description	Cause possible
E-10	**Court-circuit de la sonde d'air d'enceinte**	Mesure de la sonde d'air d'enceinte < -15 °C. Vérifier l'état de la sonde. Voir les instructions de contrôle de la sonde ci-dessous.
E-11	**Sonde d'air d'enceinte ouverte**	Mesure de la sonde d'air d'enceinte > 270 °C. Vérifier l'état de la sonde. Voir les instructions de contrôle de la sonde ci-dessous.
E-20	**Court-circuit de la sonde de produit** *Le four fonctionne à la durée uniquement*	Mesure de la sonde de produit < -15 °C. Vérifier l'état de la sonde. Voir les instructions de contrôle de la sonde ci-dessous.
E-21	**Sonde de produit ouverte** *Le four fonctionne à la durée uniquement*	Mesure de la sonde de produit > 270 °C. Vérifier l'état de la sonde. Voir les instructions de contrôle de la sonde ci-dessous.
E-30	**Température trop basse**	L'appareil n'a pas atteint (la valeur de consigne - 25 °F / 14 °C) pendant plus de 90 minutes.
E-31	**Température trop élevée**	L'appareil a dépassé la valeur de consigne maximale de l'enceinte de plus de 16 °C pendant plus de 3 minutes. **Remarque :** Pour les armoires de maintien en température, ce code d'erreur indique un dépassement du maximum de plus de 80 °C.
E-32	**Contact de sécurité ouvert (contact limite haute aux.)**	Contacter l'usine.
E-38	**Erreur logicielle interne**	Contacter l'usine.
E-39	**Erreur de capteur**	Contacter l'usine.
E-50	**Erreur de mesure de temp.**	Contacter l'usine.
E-51	**Erreur de mesure de temp.**	Contacter l'usine.
E-60	**Erreur d'horloge temps réel**	Réglée sur la valeur par défaut de l'usine. Vérifier que la date et l'heure sont corrects.
E-61	**Erreur d'horloge temps réel**	Contacter l'usine.
E-64	**L'horloge n'oscille pas**	Contacter l'usine.
E-70	**Erreur de configuration de commutateurs DIP**	Consulter le schéma de câblage du modèle considéré et vérifier que les commutateurs DIP de la commande sont configurés correctement. Si la configuration des commutateurs DIP est conforme aux indications du schéma, changer la commande.
E-78	**Tension trop basse**	Tension inférieure à 90 VAC sur un modèle 125 VAC ou à 190 VAC sur un modèle 208-240 VAC. Corriger la tension.
E-79	**Tension trop haute**	Tension supérieure à 135 VAC sur un modèle 125 VAC ou à 250 VAC sur un modèle 208-240 VAC. Corriger la tension.
E-80	**Erreur EEPROM**	Vérifier que toutes durées et températures sont correctement réglées. Contacter l'usine si le problème persiste.
E-81	**Erreur EEPROM**	Contacter l'usine.
E-82	**Erreur EEPROM**	Contacter l'usine.
E-83	**Erreur EEPROM**	Contacter l'usine.
E-85	**Erreur EEPROM**	Toutes les minuteries préalablement actives sont à présent arrêtées. Possibilité d'EEPROM défectueux.
E-86	**Erreur EEPROM**	Mémoire HACCP corrompue. Adresse HACCP remise à 1. Possibilité d'EEPROM défectueux. Contacter l'usine si le problème persiste.
E-87	**Erreur EEPROM**	Décalages en mémoire corrompus. Décalages remis à 0. Il peut être nécessaire de réétalonner la commande. Possibilité d'EEPROM défectueux. Contacter l'usine si le problème persiste.
E-88	**Erreur EEPROM**	Tous les réglages de minuterie sont remis à 1 minute. Les minuteries préalablement actives sont à présent arrêtées. Possibilité d'EEPROM défectueux.
E-90	**Bouton coincé**	Un bouton a été maintenu enfoncé pendant > 60 secondes. Ajuster la commande. L'erreur efface dès que le problème est résolu.
E-91	**Défaillance d'entrée**	Contacter l'usine.
E-dS	**Erreur de clé de données**	Signature numérique de la clé incompatible. Redémarrer et installer une clé de données compatible si l'erreur persiste.
E-dT	**Erreur de clé de données**	Clé de données incompatible avec la commande. Installer une clé de données compatible.
E-dU	**Clé de données débranchée**	Installer la clé de données et redémarrer la commande pour effacer l'erreur.
dLto	**Le délai de Datalogger a expiré**	Desconecte y vuelva a conectar la energía. Comuníquese con la fábrica si continúa el error.
dLSD	**La carte Micro SD n'est pas branchée**	Brancher la carte SD et redémarrer. Contacter l'usine si l'erreur persiste.
Remarque : *En cas de doute, toujours redémarrer la commande et contacter l'usine si le problème persiste.*		

Pour contrôler la sonde de produit et la sonde d'air :

Pour contrôler la sonde d'air ou la sonde de produit, la placer dans un bain d'eau glacée et la raccorder à un ohmmètre. La mesure doit afficher une résistance de 100 ohms. En cas d'écart de plus ou moins 2 ohms, la sonde doit être changée.

RÉPARATION

COMPARTIMENT UNIQUE - 300-S



Les références des pièces et les plans sont sujets à modification sans préavis.

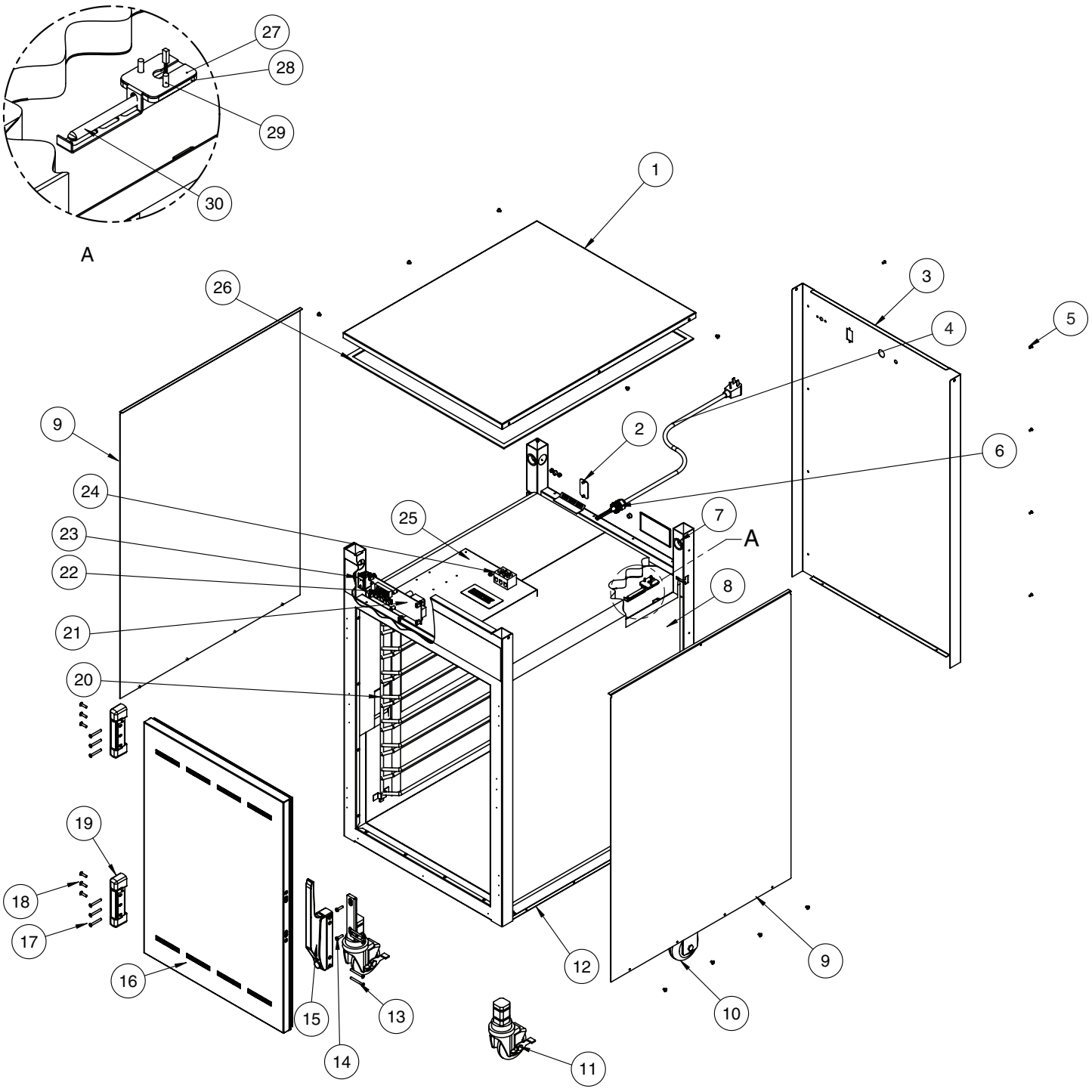
RÉPARATION

COMPARTIMENT UNIQUE - 300-S

REP.	DESCRIPTION	RÉF.	QTÉ
1	COUVERCLE SUPÉRIEUR DE CAPOT	1012831	1
2	BORNIER	BK-3019	1
3	CAPUCHON DE PASSAGE DE DISJONCTEUR	11133	1
4	DOUILLE SERRE-CÂBLE DROITE	BU-34898	1
5	GARNITURE ARRIÈRE	5014525	1
6	ISOLANT	IN-2003	1
7	CORDON ÉLECTRIQUE, 230 V	CD-3922	1
	CORDON ÉLECTRIQUE, 120 V	CD-3232	1
8	CAPOT DE SECTIONNEUR DE SÉCURITÉ	1003936	1
9	RIVET AVEUGLE, N° 44, INOX	RI-2100	16
10	THERMOSTAT DE SÉCURITÉ	TT-33476	1
11	MONTURE DE SONDE	1008272	1
12	BORNIER DE SONDE	BK-29606	1
13	VIS, 6-32 X 1/2, NC PHIL TÊTE PLATE	SC-2254	2
14	SONDE, TEMPÉRATURE D'ENCEINTE	PR-34494	1
15	ISOLANT	IN-22364	1
16	VIS M5 X 0,8 X 16 MM TÊTE PLATE	SC-22281	16
17	POIGNÉE DE TRANSPORT	HD-2021	4
18	ÉCROU, INSERT HEX M5	NU-23909	16
19	ENVELOPPE EXTÉRIEURE	5014538	1
20	PLAQUETTE DE CHARNIÈRE INFÉRIEURE DROITE	1012999	1
	GAUCHE*	1014661	1
21	VIS 8-32 X 1/4 PO TRH PHH	SC-2459	12
22	POIGNÉE DE TRANSPORT ENCASTRÉE	HD-28789	5
23	PORTE	5014458	1
24	JOINT DE PORTE	GS-35092	1
25	VERROU DE PORTE	1013803	1
26	GÂCHE DE VERROU DE PORTE	1013809	1
27	VIS M3 X 0,5 X 6 MM TÊTE CYL	SC-22266	2
28	GOUJON À ÉPAULEMENT COURT INOX	ST-2546	1
29	TABLEAU, FAÇADE	PE-35188	1
30	PORTE-GRILLES LATÉRAUX	1012872	2
31	COMMANDE	CC-34970	1
32	CHÂSSIS CIRCUIT ÉLECTRIQUE	5014530	1
33	COMMUTATEUR À BASCULE, 125-277 V, 20 A	SW-34769	1
34	JOINTS ADHÉSIFS, 0,125 X 0,375	GS-23622	1
35	COUVRE-SONDE	1008807	1
36*	DOUILLE ÉLASTIQUE, 3/4 PO	BU-3008	1
37*	ÉCROU HEX 6-32, INOX	NU-2361	4
38*	VIS 10-32 X 1/4 TÊTE CYL MASSE	SC-2190	1
39*	VIS, M4-0,7 X 6 MM PHIL	SC-22271	2
40*	VIS, HHC M6 X 20, SANS MQGE	SC-22924	1
41*	VIS, 6-32 X 1-1/4 PO TÊTE RONDE	SC-2365	2
42*	VIS, M6 X 1,0 X 10 TÊTE CYL	SC-27078	2
43*	GRILLES	SH-2107	2
44*	ENTRETOISE ENCLIQU., 7/16 PO, COMMANDE	SP-29392	6
45*	RONDELLE PLATE	WS-22297	2
46*	RONDELLE-FREIN FENDUE	WS-22302	2
47*	RONDELLE PLATE 6-32, NYLON	WS-23148	4
48*	RONDELLE-FREIN ÉTOILÉE	WS-2467	1
49*	ÉLÉMENT CHAUFFANT PLAT, 230 V	EL-29740	1
50*	ÉLÉMENT CHAUFFANT PLAT, 120 V	EL-35173	1

*NON REPRÉSENTÉ

COMPARTIMENT UNIQUE - 500-S, 750-S, 1000-S, 1200-S
(1000-S représenté)



Les références des pièces et les plans sont sujets à modification sans préavis.

RÉPARATION

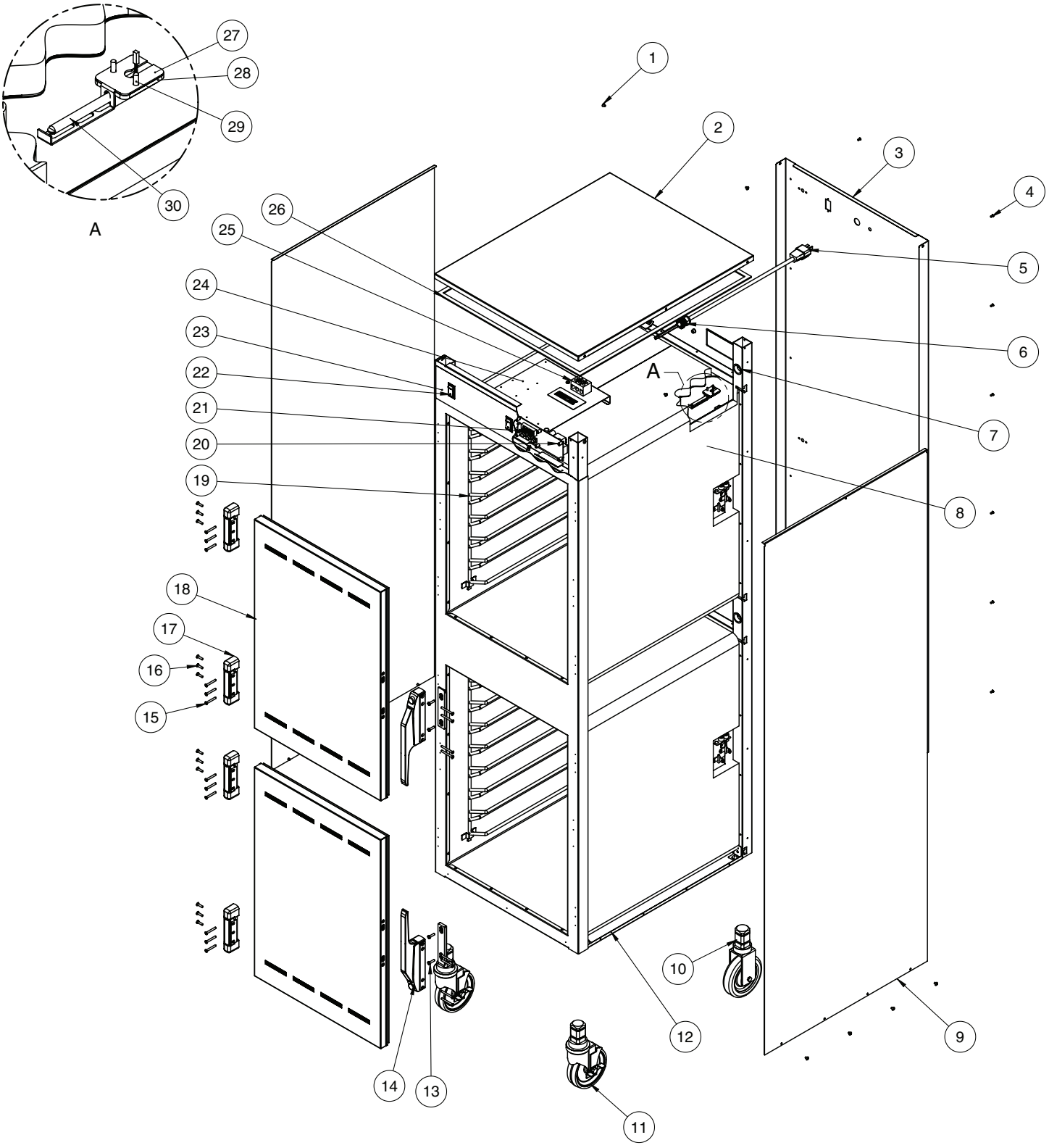
COMPARTIMENT UNIQUE - 500-S, 750-S, 1000-S, 1200-S

	MODÈLE >	500-S		750-S		1000-S		1200-S	
REP.	DESCRIPTION	RÉF.	QTÉ	RÉF.	QTÉ	RÉF.	QTÉ	RÉF.	QTÉ
1	COUVERCLE SUPÉRIEUR DE CAPOT	1011946	1	1011872	1	1011534	1	1011653	1
2	CAPUCHON DE PASSAGE DE DISJONCTEUR	1011697	1	1011697	1	1011697	1	1011697	1
3	GARNITURE ARRIÈRE	1011944	1	1011873	1	1011618	1	1011752	1
4	CORDON ÉLECTRIQUE, 120 V	CD-3232	1	CD-3232	1	CD-3232	1	CD-3232	1
	CORDON ÉLECTRIQUE, 208-240 V	CD-3551	1	CD-3551	11	CD-3551	1	CD-3551	1
	CORDON ÉLECTRIQUE, 230 V	CD-3922	1	CD-3922	1	CD-3922	1	CD-3922	1
5	RIVET AVEUGLE, N° 44, INOX	RI-2100	24	RI-2100	24	RI-2100	24	RI-2100	24
6	DOUILLE SERRE-CÂBLE DROITE	BU-3964	1	BU-3964	1	BU-3964	1	BU-3964	1
7	DOUILLE ÉLASTIQUE, 1-1/8 PO	BU-3378	4	BU-3378	4	BU-3378	4	BU-3378	4
8	ISOLANT	IN-22364	1	IN-22364	1	IN-22364	1	IN-22364	1
9	PANNEAU LATÉRAL	5015081	2	5015083	2	5015088	2	5015092	2
10	ROULETTE, 89 MM FIXE	CS-24674	2	CS-24674	2	CS-24674	2	——	——
	ROULETTE, 127 MM FIXE	——	——	——	——	——	——	CS-24874	2
11	ROULETTE, 89 MM PIVOTANTE AVEC FREIN	CS-24675	2	CS-24675	2	CS-24675	2	——	——
	ROULETTE, 127 MM PIVOTANTE AVEC FREIN	——	——	——	——	——	——	CS-24875	2
12	PANNEAU INFÉRIEUR	1010774	1	1010394	1	1009941	1	1011650	1
13*	NON REPRÉSENTÉ	——	——	——	——	——	——	——	——
14	VIS, 10-32 X 1-3/4, NF PHIL, PLATE M/S, 18-8 INOX	SC-29387	4	SC-29387	4	SC-29387	4	SC-29387	4
15	VIS, 10-32 X 3/4 TÊTE CYL PHILLIPS	SC-2071	2	SC-2071	2	SC-2071	2	SC-2071	2
16	POIGNÉE, LOQUET MAGNÉTIQUE DÉCALÉ	HD-27080	1	HD-27080	1	HD-27080	1	HD-27080	1
17	PORTE	5013132	1	5012938	1	5012801	1	5012663	1
	PORTE VITRÉE	——	——	5013129	1	5012806	1	5012822	1
	JOINT DE PORTE	GS-23790	1	GS-22951	1	GS-22952	1	GS-22952	1
18	VIS, 10-32 X 1-1/2, NF, PHIL, PLAT M/S, 18-8 INOX	SC-2073	6	SC-2073	6	SC-2073	6	SC-2073	6
19	VIS, 10-32 X 3/4, NF PHIL, PLAT M/S, 18-8 INOX	SC-2072	6	SC-2072	6	SC-2072	6	SC-2072	6
20	CHARNIÈRES, DÉCAL. 35 MM, PAIRE, CHROMÉES	HG-22338	2	HG-22338	2	HG-22338	1	HG-22338	1
21	PORTE-GRILLE LATÉRAL	SR-28402	2	SR-28404	2	SR-2120	2	——	——
	*GLISSIÈRES DE PLAT	——	——	——	——	——	——	SR-24447	8
	*RAIL DE GLISSIÈRE	——	——	——	——	——	——	1011741	4
22	GARNITURE AVANT DE COMMANDE	5013104	1	5012940	1	5012285	1	5012731	1
23	COMMANDE	CC-34970	1	CC-34970	1	CC-34970	1	CC-34970	1
24	COMMUTATEUR À BASCULE, 125-277 V, 20 A	SW-34769	1	SW-34769	1	SW-34769	1	SW-34769	1
25	BORNIER	BK-3019	1	BK-3019	1	BK-3019	1	BK-3019	1
26	CHÂSSIS CIRCUIT ÉLECTRIQUE	5012122	1	5012122	1	5012122	1	5012122	1
27	JOINTS ADHÉSIFS, 0,125 X 0,375 [PIEDS LIN.]	GS-23622	1	GS-23622	1	GS-23622	1	GS-23622	1
28	MONTURE DE SONDE	1008272	1	1008272	1	1008272	1	1008272	1
29	BORNIER DE SONDE	BK-29606	1	BK-29606	1	BK-29606	1	BK-29606	1
30	VIS 6-32 X 1/2, NC PHIL, PLATE	SC-2254	2	SC-2254	2	SC-2254	2	SC-2254	2
31	SONDE, TEMPÉRATURE D'ENCEINTE	PR-34494	1	PR-34494	1	PR-34494	1	PR-34494	1
32*	JOINT DE SONDE SANS PRODUIT	1006871	1	1006871	1	1006871	1	1006871	1
33*	PANNEAU ARRIÈRE INTÉRIEUR	1011938	1	1011861	1	1011529	1	1011654	1
34*	ÉCROU, M4-0,7 HEX 18-8	NU-22286	2	NU-22286	2	NU-22286	2	NU-22286	2
35*	ÉCROU, HEX 8-32	NU-2296	2	NU-2296	2	NU-2296	2	NU-2296	2
36*	ÉCROU, HEX 6-32	NU-2361	4	NU-2361	4	NU-2361	4	NU-2361	4
37*	TABLEAU, FAÇADE	PE-29399	1	PE-29398	1	PE-29396	1	PE-29397	1
38*	BOUCHON, TROU DE 3/8 PO	PG-25574	2	PG-25574	2	PG-25574	2	PG-25574	2
39*	VIS, 10-32 X 1/4 TÊTE CYL, MASSE	——	——	SC-2190	1	SC-2190	1	SC-2190	1
40*	VIS, M4-0,7 X 6 MM PHIL	SC-22271	2	SC-22271	2	SC-22271	2	SC-22271	2
41*	VIS, RONDE FENDUE 1/4-20 X 1/2, NC	SC-2332	4	SC-2332	4	SC-2332	4	SC-2332	4
42*	VIS, 6-32 X 1-1/4 PO TÊTE RONDE	——	——	SC-2365	2	SC-2365	2	SC-2365	2
43*	VIS, 8-32 X 1/2 PO PHIL	SC-2425	6	SC-2425	6	SC-2425	6	SC-2425	6
44*	ENTRETOISE ENCLIQU., 7/16 PO, COMMANDE	SP-29392	6	SP-29392	6	SP-29392	6	SP-29392	6
45*	GRILLE CHROMÉE	SH-2107	2	SH-2105	2	——	——	——	——
46*	RUBAN, 1/2 PO LARGE X 25 MIL VHB	TA-24637	9	TA-24637	9	TA-24637	9	TA-24637	18
47*	RONDELLE PLATE 6-32, NYLON	WS-23148	4	WS-23148	4	WS-23148	4	WS-23148	4
48*	RONDELLE-FREIN ÉTOILÉE	WS-2467	1	WS-2467	1	WS-2467	1	WS-2467	1

*NON REPRÉSENTÉ

RÉPARATION

COMPARTIMENT DOUBLE - 1000-UP, 1200-UP
(1000-UP REPRÉSENTÉ)



Les références des pièces et les plans sont sujets à modification sans préavis.

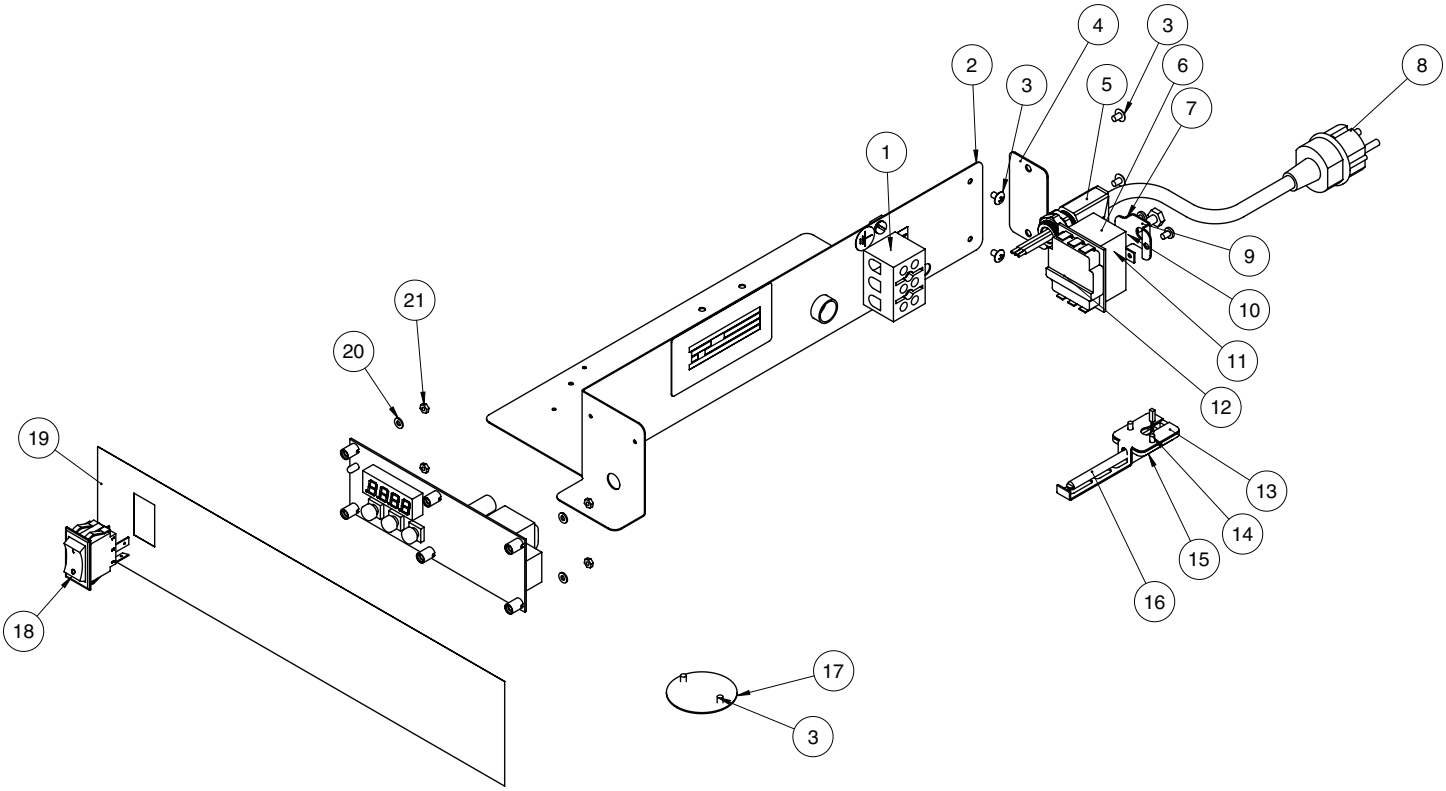
COMPARTIMENT DOUBLE - 1000-UP, 1200-UP

	MODÈLE >	1000-UP		1200-UP	
REP.	DESCRIPTION	RÉF.	QTÉ	RÉF.	QTÉ
1	VIS, 8-32 X 1/4 PO PHIL	SC-2459	30	SC-2459	32
2	COUVERCLE SUPÉRIEUR DE CAPOT	1011534	1	1011653	1
3	GARNITURE ARRIÈRE	1011532	1	1011652	1
4	RIVET AVEUGLE, N° 44, INOX	RI-2100	44	RI-2100	44
5	CORDON ÉLECTRIQUE, 120 V	CD-33824	1	CD-33824	1
	CORDON ÉLECTRIQUE, 208-240 V	CD-3551	1	CD-3551	1
	CORDON ÉLECTRIQUE, 230 V	CD-3922	1	CD-3922	1
6	DOUILLE SERRE-CÂBLE DROITE	BU-3964	1	BU-3964	1
7	DOUILLE ÉLASTIQUE, 1-1/8 PO	BU-3378	8	BU-3378	8
8	ISOLANT	IN-22364	1	IN-22364	1
9	PANNEAU LATÉRAL	5015105	2	5015105	2
10	ROULETTE, 127 MM FIXE	CS-24874	2	CS-24874	2
11	ROULETTE, 127 MM PIVOTANTE AVEC FREIN	CS-24875	2	CS-24875	2
12	PANNEAU INFÉRIEUR	1009941	1	1011650	1
13*	NON REPRÉSENTÉ	——	——	——	——
14	VIS 10-32 X 3/4 TÊTE CYL PHILLIPS	SC-2071	4	SC-2071	4
15	POIGNÉE, LOQUET MAGNÉTIQUE DÉCALÉ	HD-27080	2	HD-27080	2
16	VIS, 10-32 X 1-1/2, NF, PHIL, PLATE M/S, 18-8 INOX	SC-2073	12	SC-2073	12
17	VIS 10-32 X 3/4, NF PHIL, PLATE M/S, 18-8 INOX	SC-2072	12	SC-2072	12
18	CHARNIÈRES, DÉCAL. 35 MM, PAIRE, CHROMÉES	HG-22338	2	HG-22338	2
19	PORTE	5012801	2	5012663	2
	PORTE VITRÉE	5012806	1	5012822	1
	JOINT DE PORTE	GS-22952	1	GS-22952	1
20	PORTE-GRILLE LATÉRAL	SR-2120	4	——	——
21	GARNITURE AVANT DE COMMANDE	5012113	1	5012345	1
22	COMMANDE	CC-34970	2	CC-34970	2
23	COMMUTATEUR À BASCULE, 125-277 V, 20 A	SW-34769	2	SW-34769	2
24	TABLEAU, FAÇADE	PE-29394	1	PE-29395	1
25	CHÂSSIS CIRCUIT ÉLECTRIQUE	5012122	1	5012122	1
26	BORNIER	BK-3019	1	BK-3019	1
27	JOINTS ADHÉSIFS, 0,125 X 0,375 [PIEDS LIN.]	GS-23622	1	GS-23622	1
28	MONTURE DE SONDE	1008272	2	1008272	2
29	BORNIER DE SONDE	BK-29606	2	BK-29606	2
30	VIS 6-32 X 1/2, NC PHIL TÊTE PLATE	SC-2254	2	SC-2254	2
31	SONDE, TEMPÉRATURE D'ENCEINTE	PR-34494	2	PR-34494	2
32*	JOINT DE SONDE SANS PRODUIT	1006871	2	1006871	2
33*	PANNEAU ARRIÈRE INTÉRIEUR	1011529	2	1011654	2
34*	CAPUCHON DE PASSAGE DE DISJONCTEUR	1011697	1	1011397	1
35*	ÉCROU, M4-0,7 HEX 18-8	NU-22286	4	NU-22286	4
36*	ÉCROU, HEX 8-32	NU-2296	2	NU-2296	2
37*	ÉCROU HEX 6-32, INOX	NU-2361	8	NU-2361	8
38*	BOUCHON, TROU DE 3/8 PO	PG-25574	3	PG-25574	3
39*	VIS, 10-32 X 1/4 TÊTE CYL MASSE	SC-2190	1	SC-2190	1
40*	VIS, M4-0,7 X 6 MM PHIL	SC-22271	4	SC-22271	4
41*	VIS RONDE FENDUE 1/4-20 X 1/2, NC	SC-2332	4	SC-2332	4
42*	VIS, 6-32 X 1-1/4 TÊTE RONDE	SC-2365	2	SC-2365	2
43*	VIS, 10-32 X 1-3/4, NF, PHIL, PLAT M/S, 18-8 INOX	SC-29387	8	SC-29387	8
44*	ENTRETOISE ENCLIQU., 7/16, COMMANDE	SP-29392	12	SP-29392	12
	*GLISSIÈRE DE PLAT	——	——	SR-24447	16
	*RAIL DE GLISSIÈRE	——	——	1011741	8
45*	RUBAN, 1/2 PO LARGE X 25 MIL VHB	TA-24637	2	——	——
46*	RONDELLE PLATE 6-32, NYLON	WS-23148	8	WS-23148	8
47*	RONDELLE-FREIN ÉTOILÉE	WS-2467	1	WS-2467	1

*NON REPRÉSENTÉ

RÉPARATION

COMPOSANTS ÉLECTRONIQUES - 300-S



Les références des pièces et les plans sont sujets à modification sans préavis.

REP.	DESCRIPTION	RÉF.	QTÉ	REP.	DESCRIPTION	RÉF.	QTÉ
1	BORNIER	BK-3019	1	12	ÉCROU, INSERT FILETÉ, M6	NU-22770	1
2	CHÂSSIS CIRCUIT ÉLECTRIQUE	5015058	1	13	MONTURE DE SONDE	1008272	1
3	VIS, 8-32 X 1/4 PO PHIL	SC-2459	4	14	VIS, 6-32 X 3/8 PO RONDE	SC-2254	2
4	CAPOT DE COMMUTATEUR	11133	1	15	BORNIER DE SONDE	BK-29606	1
5	DOUILLE SERRE-CÂBLE, 90°, NOIRE	BU-34898	1	16	SONDE	PR-34494	1
6	THERMOSTAT DE SÉCURITÉ	TT-33476	1	17	COUVRE-SONDE	1008807	1
7	CAPUCHON DE PASSAGE DE DISJONCTEUR	1003936	1	18	COMMUTATEUR À BASCULE, 125-277 V, 20 A	SW-34769	1
8	CORDON ÉLECTRIQUE, 120 V	CD-3232	1	19	TABLEAU, FAÇADE	PE-35188	1
	CORDON ÉLECTRIQUE, 230 V	CD-3922	1	20	RONDELLE PLATE 6-32, NYLON	WS-23148	4
9	VIS, HHCS, M6 X 20	SC-22924	1	21	ÉCROU HEX 6-32, INOX	NU-2361	4
10	RONDELLE PLATE	WS-22297	2	22*	VIS, M4-0,7 X 6 MM PHIL	SC-22271	2
11	RONDELLE-FREIN FENDUE	WS-22302	2				

*NON REPRÉSENTÉ

⚠ DANGER

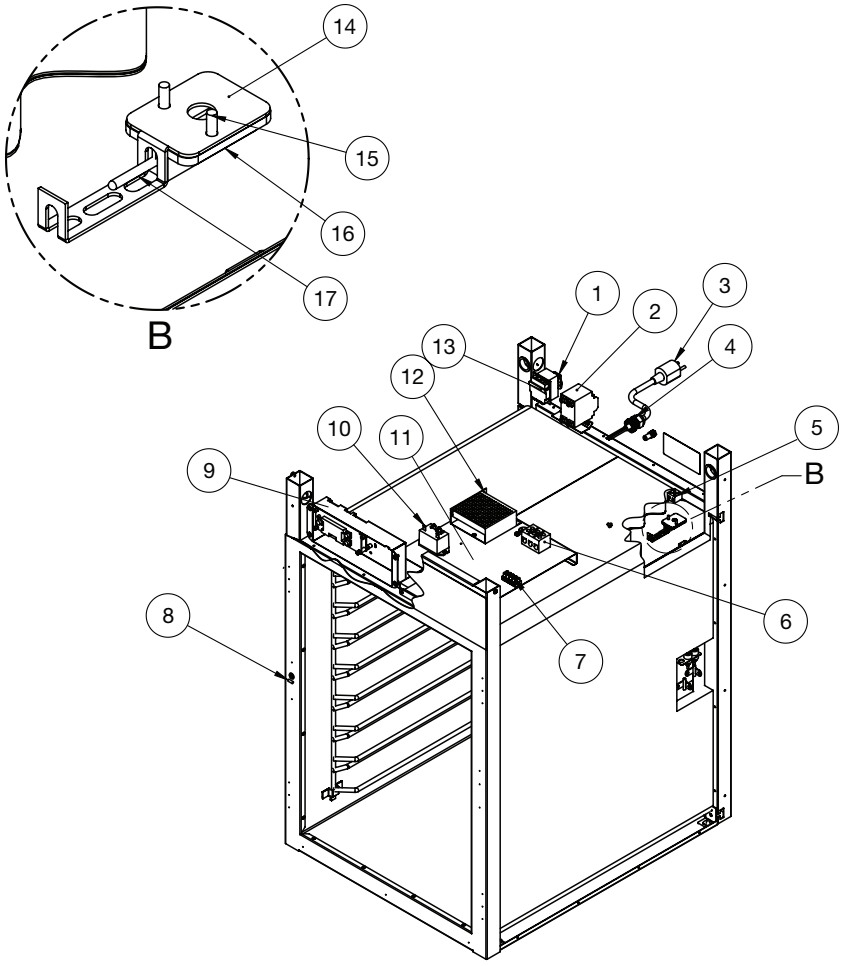
DÉBRANCHER L'ÉQUIPEMENT DU SECTEUR AVANT TOUTE MAINTENANCE.

⚠ DANGER

VERROUILLER OU PLACER ÉTIQUETTE DE BLOCAGE DE DISJONCTEURS JUSQU'À CE QUE LE TRAVAIL DE MAINTENANCE SOIT TERMINÉ.

RÉPARATION

COMPOSANTS ÉLECTRONIQUES - COMMANDE DE LUXE



Les références des pièces et les plans sont sujets à modification sans préavis.

REP.	DESCRIPTION	RÉF.	QTÉ	REP.	DESCRIPTION	RÉF.	QTÉ
1	CAPUCHON DE PASSAGE DE DISJONCTEUR	1003936	1	8	COMMANDE SANS MINUTERIE	5012946	1
2	DISJONCTEUR	SW-34769	1	9	RELAIS	RL-33558	1
3	CORDON ÉLECTRIQUE, 120 V	CD-3232	1	10	CHÂSSIS CIRCUIT ÉLECTRIQUE	5012122	1
	CORDON ÉLECTRIQUE, 208-240 V	CD-3551	1	11	CARTE D'ALIMENTATION	BA-36144	1
	CORDON ÉLECTRIQUE, 230 V	CD-3922	1	12	THERMOSTAT DE SÉCURITÉ	TT-33476	1
4	DOUILLE SERRE-CÂBLE DROITE	BU-3964	1	13	PROTÈGE-SONDE	1493	1
5	BORNIER DE SONDE	BK-33546	1	14	VIS, 6-32 X 1/2, NC PHIL TÊTE PLATE	SC-2254	2
6	BORNIER	BK-3019	1	15	MONTURE DE SONDE	BK-29605	1
7	BARRETTE À BORNES	TM-33560	1	16	SONDE	SN-33541	1

⚠ DANGER

DÉBRANCHER L'ÉQUIPEMENT DU SECTEUR AVANT TOUTE MAINTENANCE.

⚠ DANGER

VERROUILLER OU PLACER ÉTIQUETTE DE BLOCAGE DE DISJONCTEURS JUSQU'À CE QUE LE TRAVAIL DE MAINTENANCE SOIT TERMINÉ.

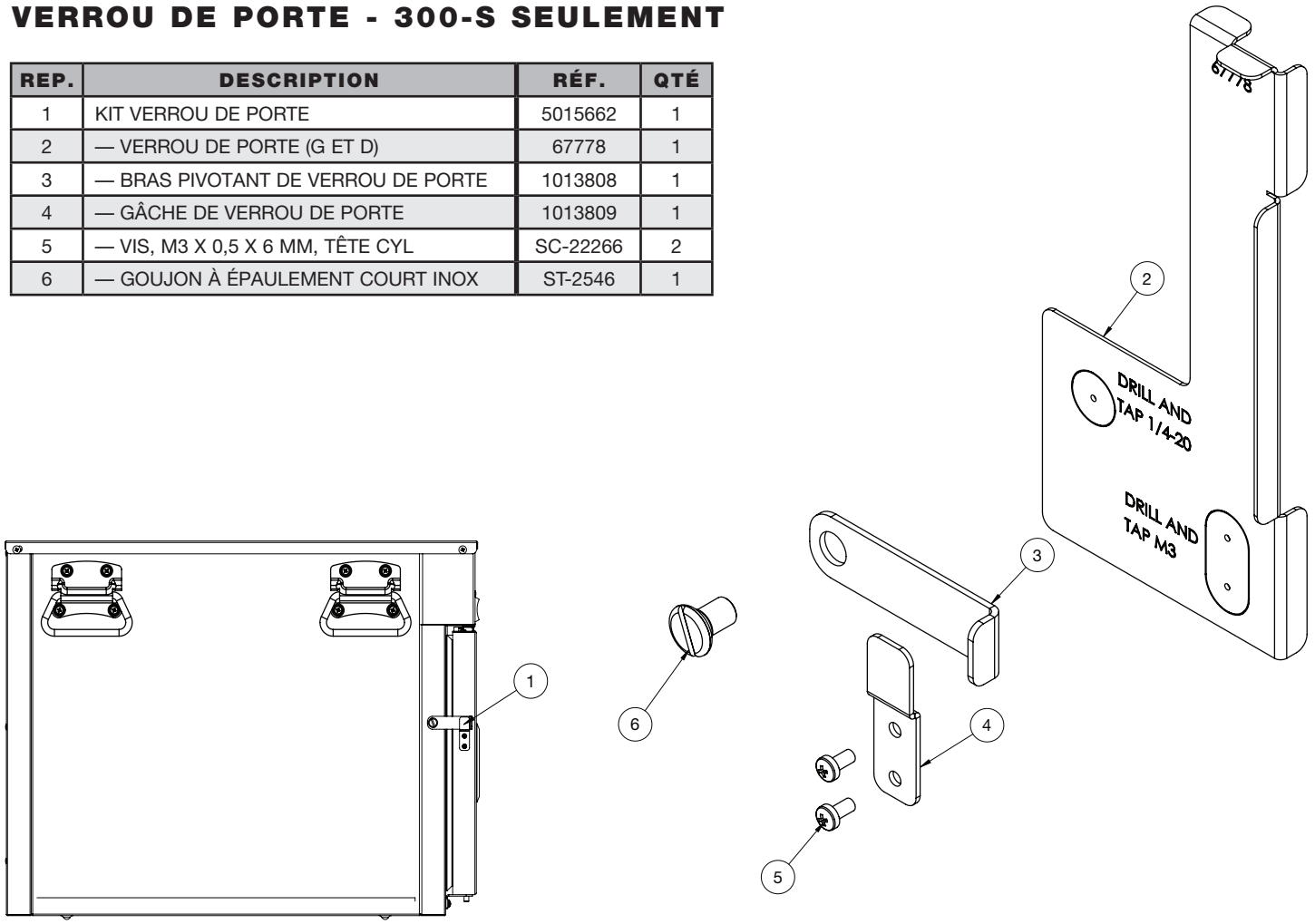
RÉPARATION

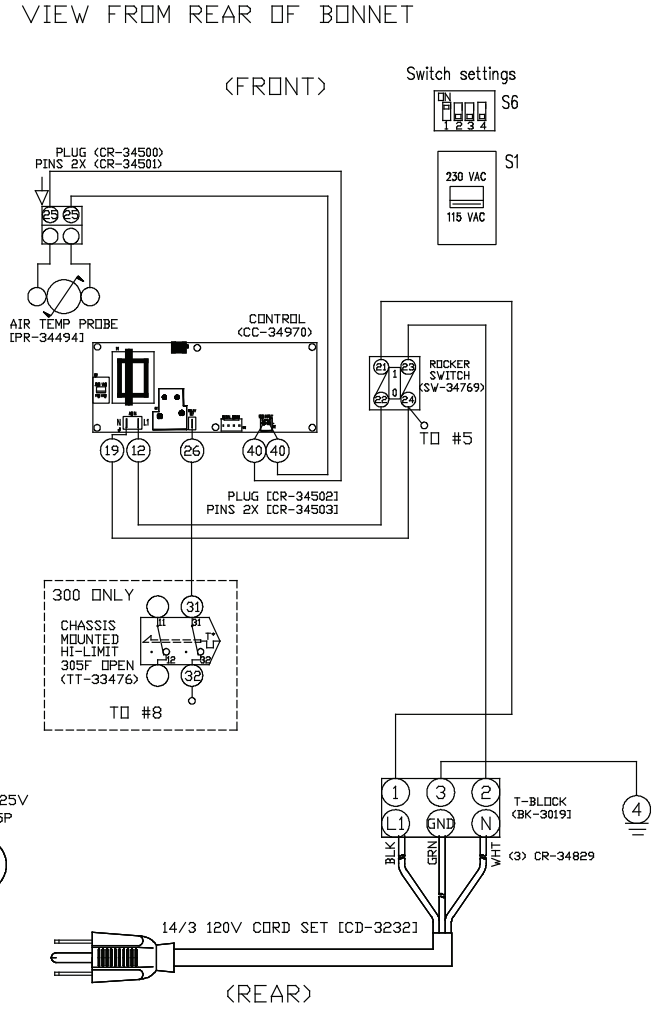
KITS D'ENTRETIEN DE CÂBLE CHAUFFANT

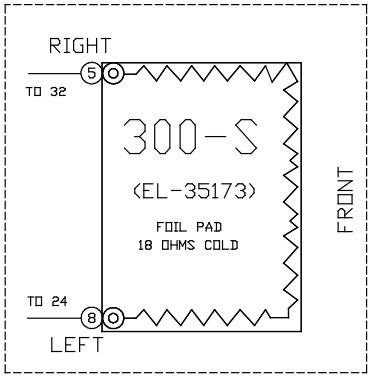
KITS D'ENTRETIEN DE CÂBLE CHAUFFANT > (1 KIT NÉCESSAIRE PAR COMPARTIMENT)		#4874 (500, 750, 1000)	#4881 (1200 - 4000W)	#4878 (1200 - POUR TOUTES LES ARMOIRES SAUF 4000W)
RÉF.	**LE KIT COMPREND :**	**QTÉ**	**QTÉ**	**QTÉ**
CB-3045	ÉLÉMENT CHAUFFANT	——	6401cm	2591cm
CB-3044	ÉLÉMENT CHAUFFANT	3658cm	——	——
CR-3226	CONNECTEUR À ANNEAU	4	12	4
IN-3488	COIN ISOLANT	30,5cm	30,5cm	30,5cm
BU-3105	DOUILLE À ÉPAULEMENT	4	12	4
BU-3106	DOUILLE GODET	4	12	4
ST-2439	GOUJON	4	12	4
NU-2215	ÉCROU SIX PANS	8	24	8
SL-3063	MANCHON ISOLANT	4	12	4
TA-3540	RUBAN ISOLANT	1 rouleau	1 rouleau	1 rouleau

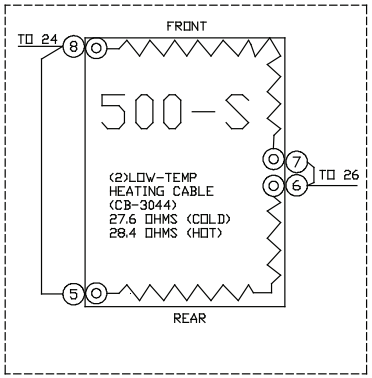
VERROU DE PORTE - 300-S SEULEMENT

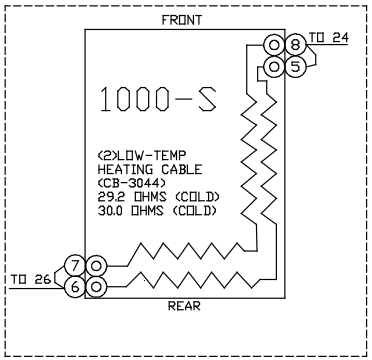
REP.	DESCRIPTION	RÉF.	QTÉ
1	KIT VERROU DE PORTE	5015662	1
2	— VERROU DE PORTE (G ET D)	67778	1
3	— BRAS PIVOTANT DE VERROU DE PORTE	1013808	1
4	— GÂCHE DE VERROU DE PORTE	1013809	1
5	— VIS, M3 X 0,5 X 6 MM, TÊTE CYL	SC-22266	2
6	— GOUJON À ÉPAULEMENT COURT INOX	ST-2546	1

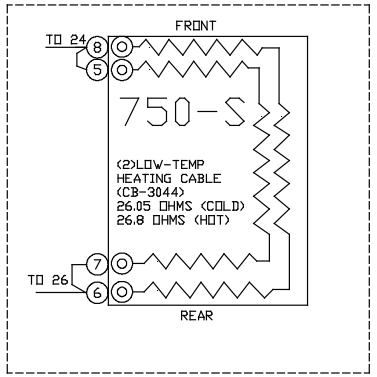


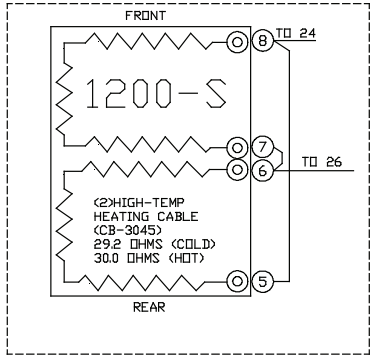












NOTE #1: ALL NUMBERS IN ( ) = ALTO-SHAAM PART NUMBERS

NOTE #2: SEE DRW. 5015444 FOR MAIN WIRE ASSEMBLY [FOR 300]
SEE DRW. 5015445 FOR 120V WIRE ASSEMBLY [FOR 300]
SEE DRW. 5012835 FOR MAIN WIRE ASSEMBLY [FOR 500, 750, 1000 AND 1200]
SEE DRW. 5012836 FOR 120V WIRE ASSEMBLY [FOR 500, 750, 1000 AND 1200]

REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
12	6761	Condense wire set	9/16/13	TJG
11	6514	300TH/III Series placed on 77522	10/18/12	TJG
10	6327	Add 300-S HI-LIMIT ,OMIT ENTH	4/23/12	TJG

300,500,750,1000,1200-S, 120V 60HZ

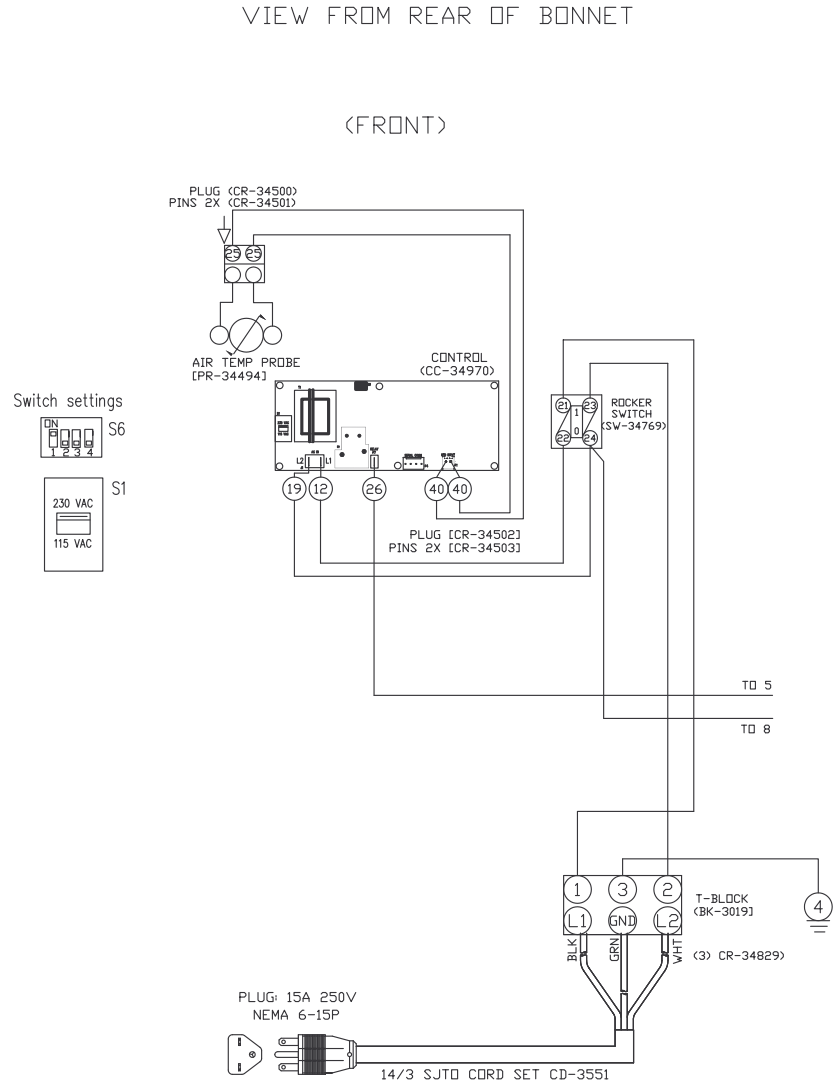
ALTO-SHAAM

WIRING DIAGRAM

BY: JPK DATE: 1/16/08

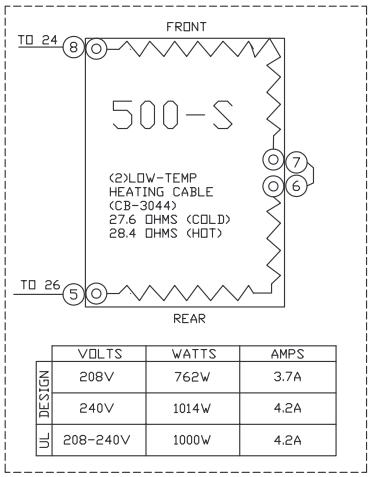
DWG: 77194

SHEET 1_OF_1

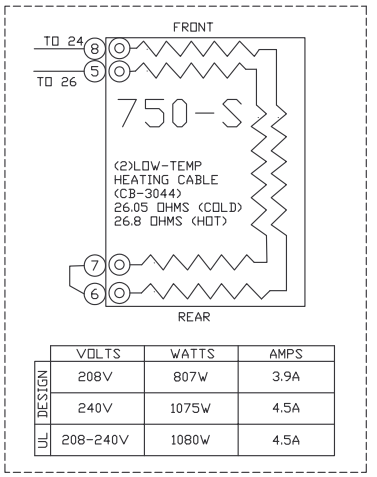


NOTE #1: ALL NUMBERS IN ( ) = ALTO-SHAAM PART NUMBERS

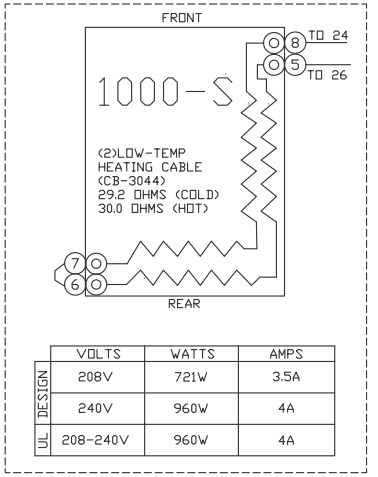
NOTE #2: SEE DRW. 5012835 FOR MAIN WIRE ASSEMBLY
SEE DRW. 5012837 FOR 208-240V WIRE ASSEMBLY
SEE DRW 5007692 FOR HIGH WATT JUMPERS



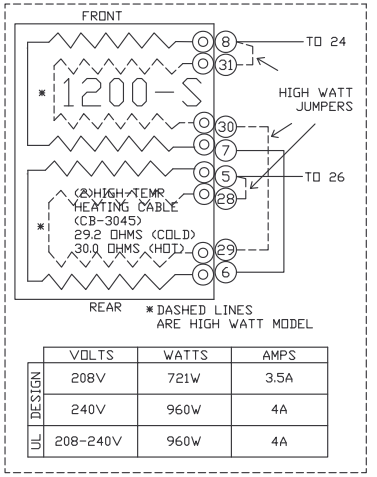
	VOLTS	WATTS	AMPS
DESIGN	208V	762W	3.7A
	240V	1014W	4.2A
UL	208-240V	1000W	4.2A



	VOLTS	WATTS	AMPS
DESIGN	208V	807W	3.9A
	240V	1075W	4.5A
UL	208-240V	1080W	4.5A



	VOLTS	WATTS	AMPS
DESIGN	208V	721W	3.5A
	240V	960W	4A
UL	208-240V	960W	4A



	VOLTS	WATTS	AMPS
DESIGN	208V	721W	3.5A
	240V	960W	4A
UL	208-240V	960W	4A

1200-S 2000W MODEL

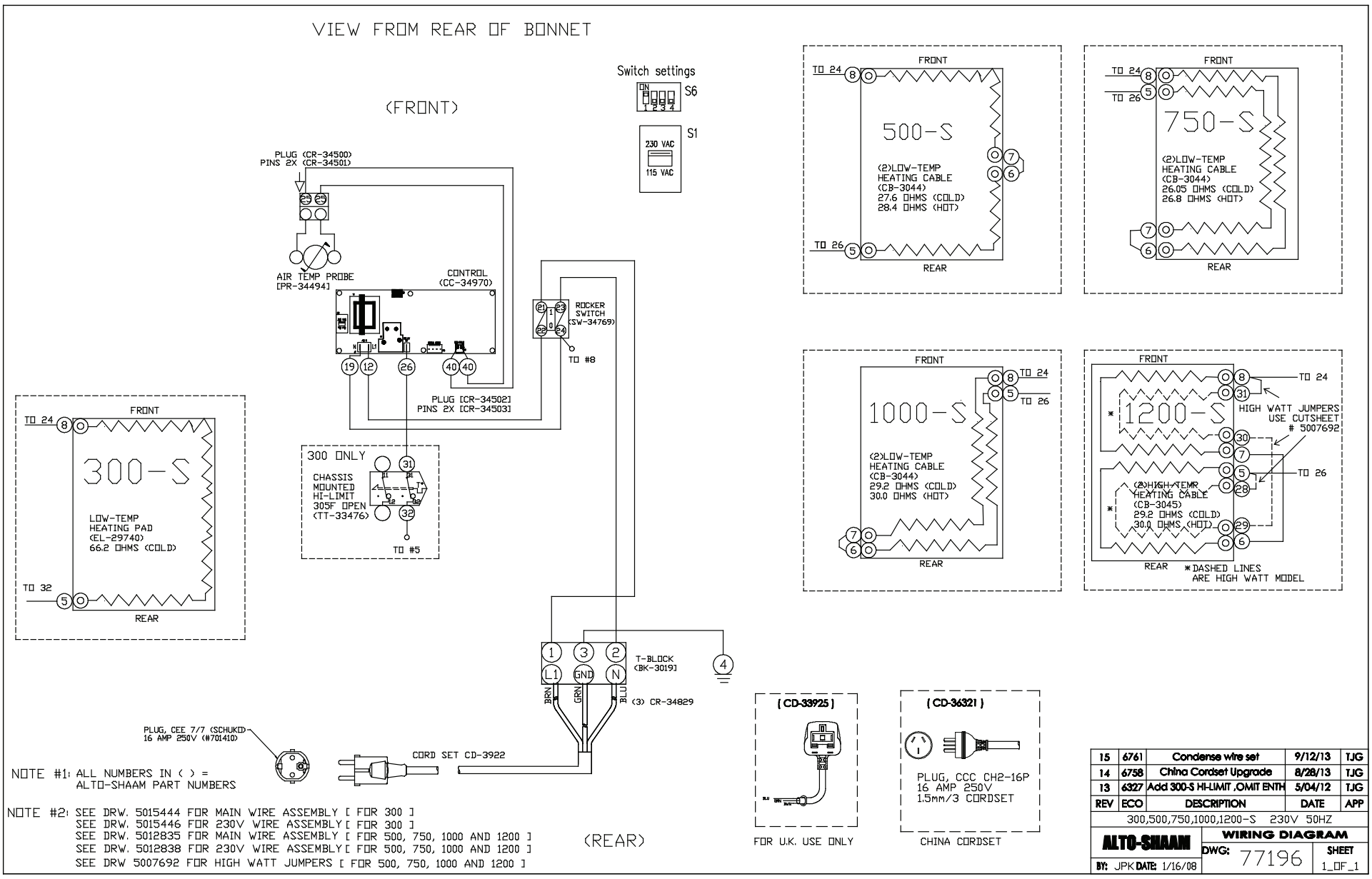
	VOLTS	WATTS	AMPS
DESIGN	208V	1442W	6.9A
	240V	1920W	8A
UL	208-240V	1920W	8A

REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
8	5904	REDUCE 1200-S WATTS	2-18-11	JPK
7	5727	FIX WIRE ASSEMBLY TYPO	1-20-10	JPK
6	-	HTG CBL POST CHNG 1000-S	1-4-11	JPK

500,750,1000,1200-S 208-240V 60HZ

ALTO-SHAAM — WIRING DIAGRAM

BY: JPK DATE: 1/16/08 — DWG: 77195 — SHEET 1_OF_1



REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
15	6761	Condense wire set	9/12/13	TJG
14	6758	China Cordset Upgrade	8/28/13	TJG
13	6327	Add 300-S HI-LIMIT ,OMIT ENTH	5/04/12	TJG

300,500,750,1000,1200-S 230V 50HZ

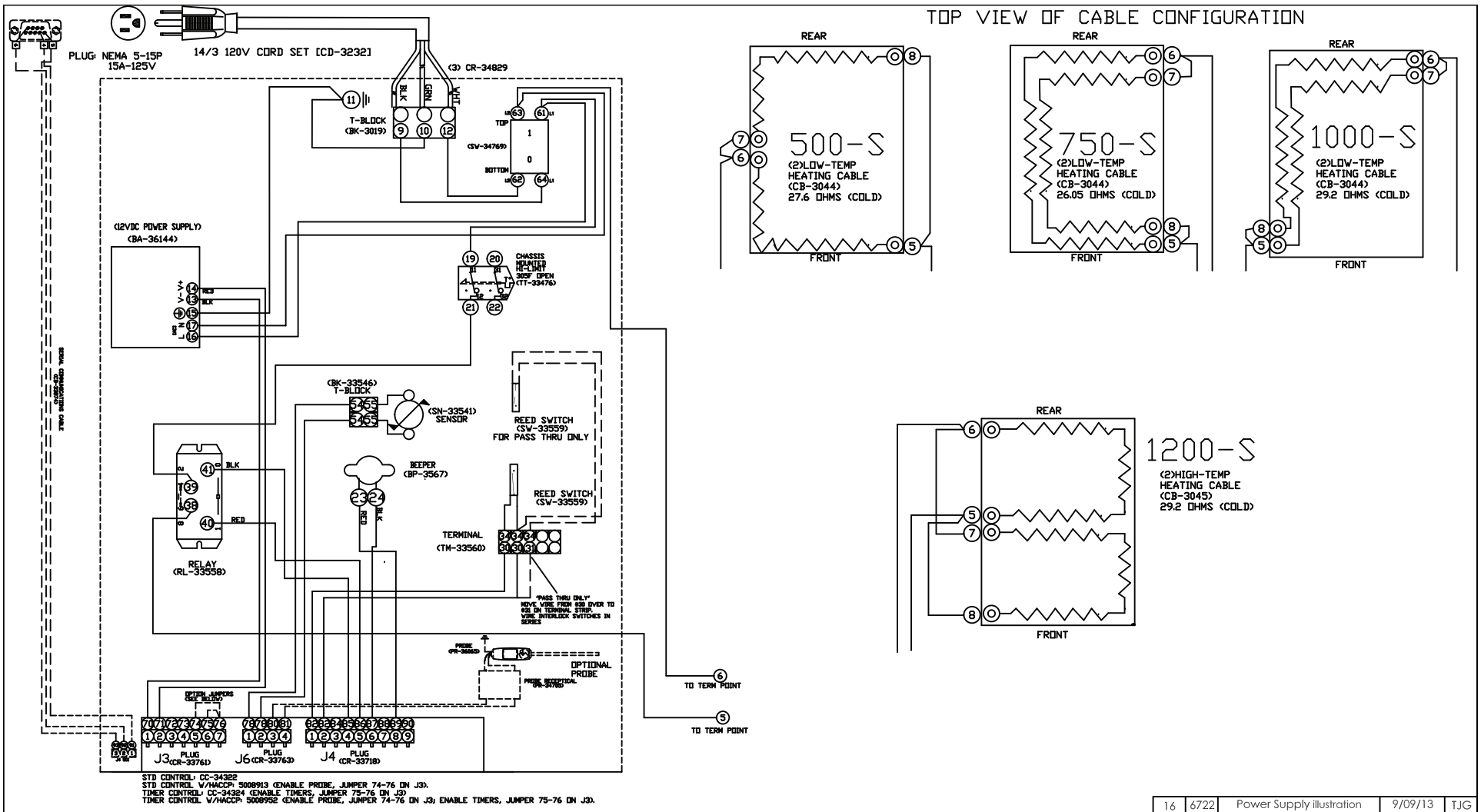
ALTO-SHAAM

WIRING DIAGRAM

DWG: 77196

SHEET 1_OF_1

BY: JPK DATE: 1/16/08



TOP VIEW OF CABLE CONFIGURATION

NOTE #1: ALL NUMBERS IN ( ) =
ALTO-SHAAM PART NUMBERS

NOTE #2: SEE DRW. 5006457
FOR WIRE ASSEMBLIES

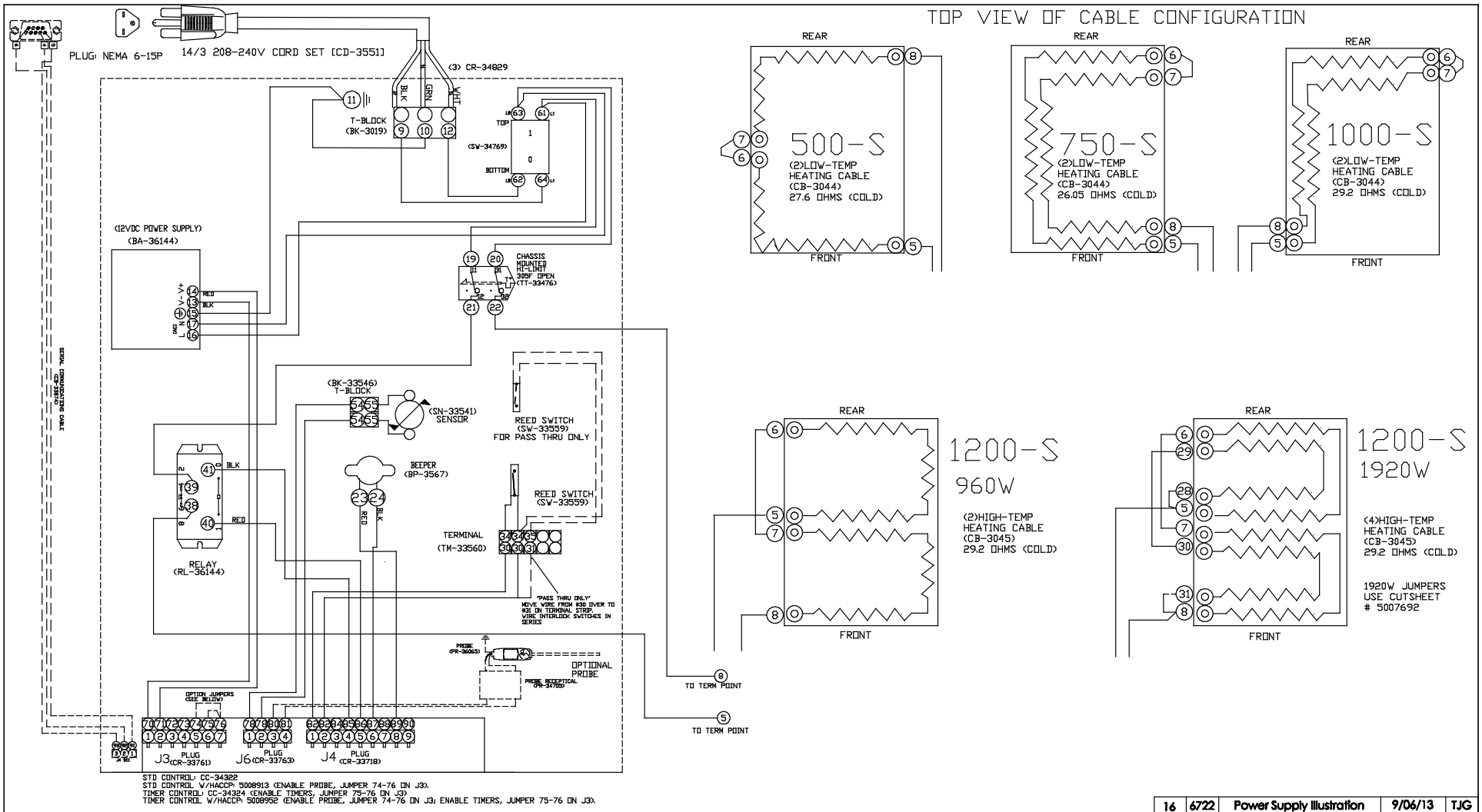
NOTE #3: USE FIXTURE 67956

REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
16	6722	Power Supply illustration	9/09/13	TJG
15	6732	Door Switch Upgrade	6/16/13	TJG
14	6722/6728	PROBE /POWER SUPPLY UPGRADES	6/08/13	TJG

500,750,1000,1200-S ELEC 120V 60HZ

ALTO-SHAAM — WIRING DIAGRAM

BY: MS DATE: 02/13/07 — DWG: 7862 — SHEET 1_OF_1


PLUG: NEMA 6-15P
14/3 208-240V CORD SET (CD-35511)
(3) CR-34829
T-BLOCK (BK-3019)
(SW-34769)
(12VDC POWER SUPPLY) (BA-36144)
CHASSIS MOUNTED HI-LIMIT 300F OPEN (TT-33476)
(BK-33546) T-BLOCK
(SN-33541) SENSOR
REED SWITCH (SW-33559) FOR PASS THRU ONLY
BEEPER (BP-3567)
REED SWITCH (SW-33559)
TERMINAL (TM-33560)
RELAY (RL-36144)
"PASS THRU ONLY" MOVE WIRE FROM #30 OVER TO #31 IN TERMINAL STRIP. WIRE INTERLOCK SWITCHES IN SERIES
PROBE (PR-36063)
OPTIONAL PROBE
PROBE RECEPTICAL (PR-34705)
OPTION JUMPERS (SEE BELOW)
TO TERM POINT
TO TERM POINT
J3 PLUG (CR-33761)
J6 PLUG (CR-33763)
J4 PLUG (CR-33718)
STD CONTROL: CC-34322
STD CONTROL W/HACCP: 5008913 (ENABLE PROBE, JUMPER 74-76 ON J3).
TIMER CONTROL: CC-34324 (ENABLE TIMERS, JUMPER 75-76 ON J3)
TIMER CONTROL W/HACCP: 5008952 (ENABLE PROBE, JUMPER 74-76 ON J3; ENABLE TIMERS, JUMPER 75-76 ON J3).

TOP VIEW OF CABLE CONFIGURATION

NOTE #1: ALL NUMBERS IN ( ) =

NOTE #2: SEE DRW. 5007701 FOR WIRE ASSEMBLIES

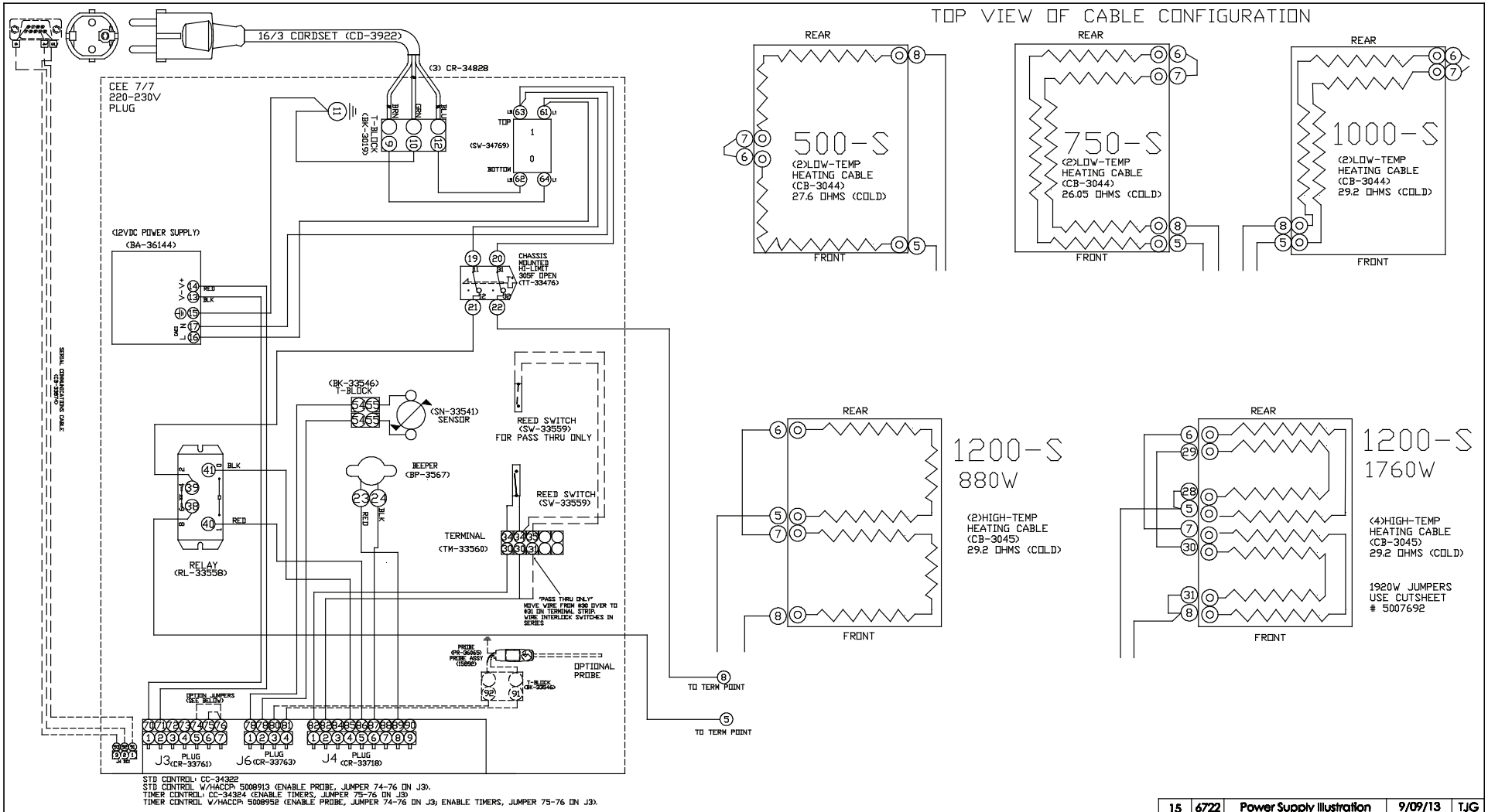
NOTE #3: USE FIXTURE 67956

REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
16	6722	Power Supply Illustration	9/06/13	TJG
15	6732	Door Switch Upgrade	6/16/13	TJG
14	6721/6728	Probe / Power supply Upgrades	6/8/13	TJG

500,750,1000,1200-S ELEC 208-240V 60HZ

ALTO-SHAAM | WIRING DIAGRAM | DWG: 77075 | SHEET 1_OF_1

BY: MS DATE: 04/25/07


16/3 CORDSET (CD-3922)
(3) CR-34828
CEE 7/7
220-230V
PLUG
(12VDC POWER SUPPLY)
(BA-36144)
CHASSIS MOUNTED HI-LIMIT 305F OPEN (TT-33476)
(BK-33546) T-BLOCK
(SN-33541) SENSOR
REED SWITCH (SW-33559) FOR PASS THRU ONLY
BEEPER (BP-3567)
REED SWITCH (SW-33559)
TERMINAL (TM-33560)
RELAY (RL-33558)
OPTIONAL PROBE
TO TERM POINT
TO TERM POINT
J3 PLUG (CR-33761)
J6 PLUG (CR-33763)
J4 PLUG (CR-33718)
"PASS THRU ONLY" MOVE WIRE FROM #30 (VER TO #31 IN TERMINAL STRIP. WIRE INTERLOCK SWITCHES IN SERIES
STD CONTROL: CC-34322
STD CONTROL W/HACCP: 5008913 (ENABLE PROBE, JUMPER 74-76 ON J3).
TIMER CONTROL: CC-34324 (ENABLE TIMERS, JUMPER 75-76 ON J3)
TIMER CONTROL W/HACCP: 5008952 (ENABLE PROBE, JUMPER 74-76 ON J3, ENABLE TIMERS, JUMPER 75-76 ON J3).

TOP VIEW OF CABLE CONFIGURATION

NOTE #1: ALL NUMBERS IN ( ) = ALTO-SHAAM PART NUMBERS

NOTE #2: SEE DRW. 5006488 FOR WIRE ASSEMBLIES

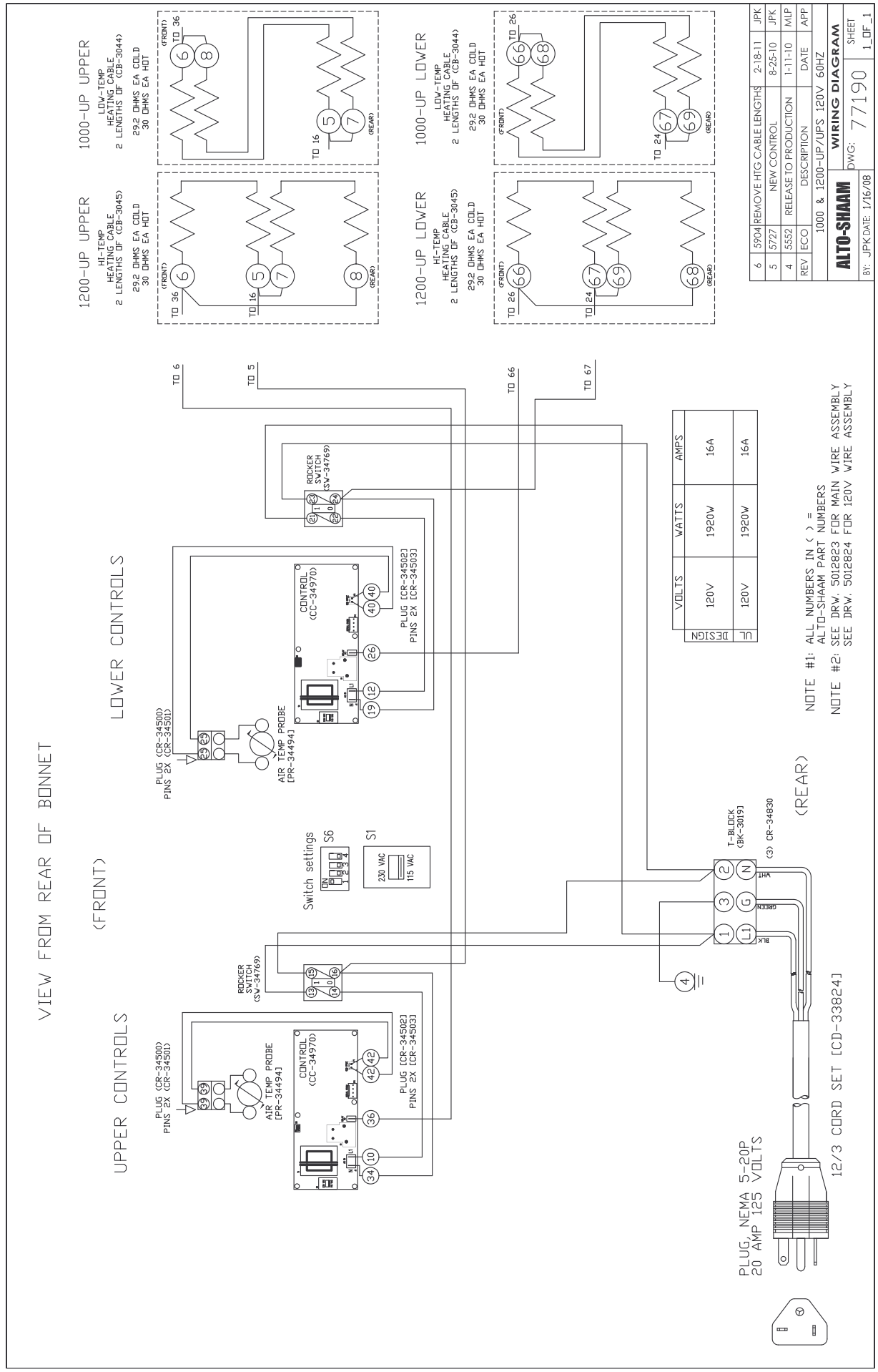
NOTE #3: Use fixture 67956

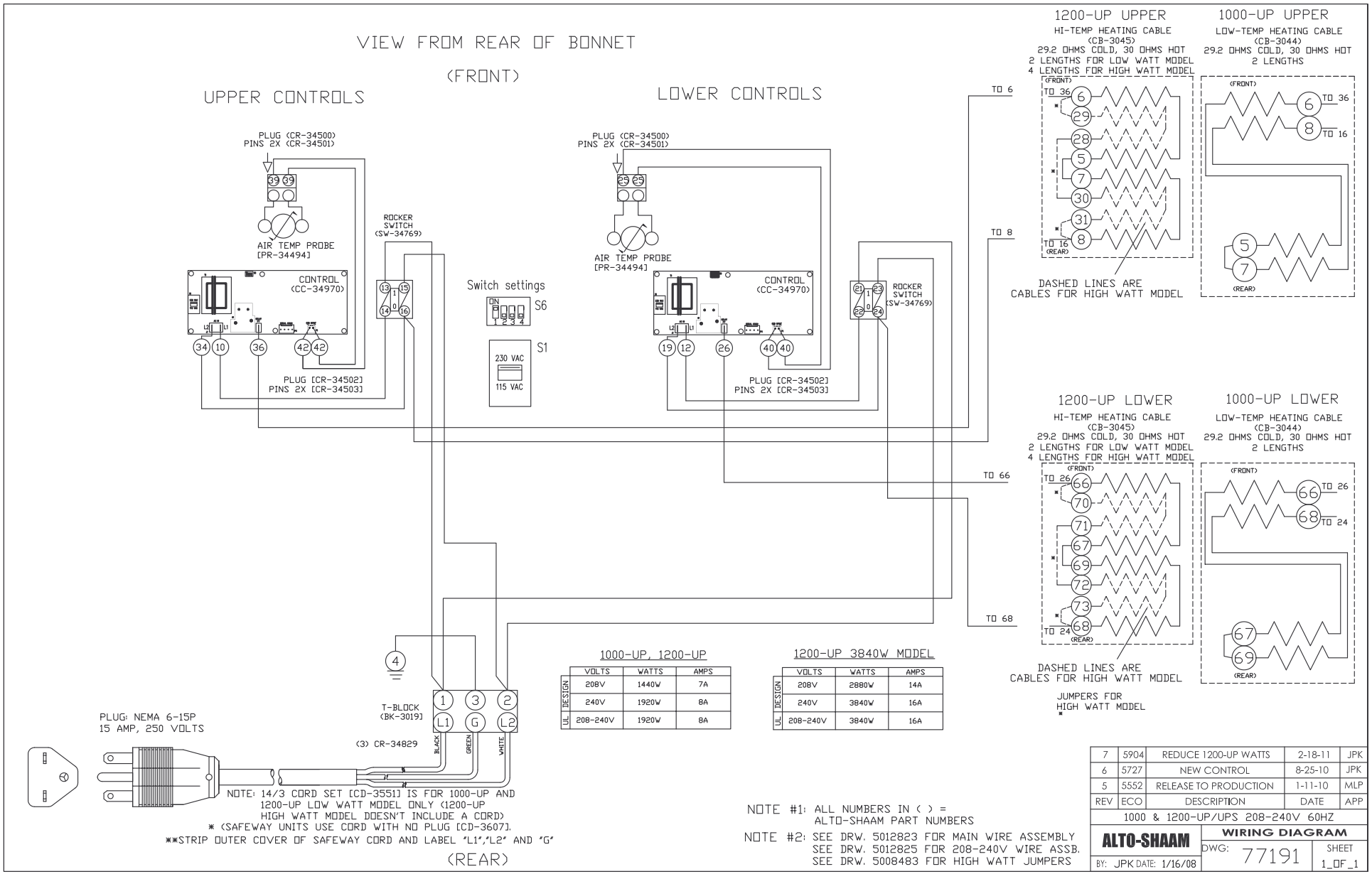
REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
15	6722	Power Supply Illustration	9/09/13	TJG
14	6732	Door Switch Upgrade	6/16/13	TJG
13	672/673	Probe/ Power Supply Upgrade	6/08/13	TJG

500,750,1000,1200-S ELEC 230V 50HZ

ALTO-SHAAM | WIRING DIAGRAM

BY: EDF DATE: 3/20/07 | DWG: 7863 | SHEET 1_OF_1


1200-UP UPPER
HI-TEMP
HEATING CABLE
2 LENGTHS OF (CB-3045)
29.2 OHMS EA COLD
30 OHMS EA HOT
1000-UP UPPER
LOW-TEMP
HEATING CABLE
2 LENGTHS OF (CB-3044)
29.2 OHMS EA COLD
30 OHMS EA HOT
1200-UP LOWER
HI-TEMP
HEATING CABLE
2 LENGTHS OF (CB-3045)
29.2 OHMS EA COLD
30 OHMS EA HOT
1000-UP LOWER
LOW-TEMP
HEATING CABLE
2 LENGTHS OF (CB-3044)
29.2 OHMS EA COLD
30 OHMS EA HOT
(FRONT)
(REAR)
TO 36
TO 16
TO 26
TO 24
VIEW FROM REAR OF BONNET
(FRONT)
UPPER CONTROLS
LOWER CONTROLS
(REAR)
PLUG (CR-34500)
(CR-34501)
PINS 2X
AIR TEMP PROBE
[PR-34494]
CONTROL
(CC-34970)
PLUG [CR-345023]
PINS 2X [CR-345033]
ROCKER
SWITCH
(SW-34769)
Switch settings
S6
S1
230 VAC
115 VAC
T-BLOCK
(BK-30191)
(3) CR-34830
TO 6
TO 5
TO 66
TO 67
VOLTS
WATTS
AMPS
DESIGN
UL
120V
1920W
16A
NOTE #1: ALL NUMBERS IN ( ) =
ALTO-SHAAM PART NUMBERS
NOTE #2: SEE DRW. 5012823 FOR MAIN WIRE ASSEMBLY
SEE DRW. 5012824 FOR 120V WIRE ASSEMBLY
PLUG, NEMA 5-20P
20 AMP 125 VOLTS
12/3 CORD SET [CD-33824]
6 5904 REMOVE HTG CABLE LENGTHS 2-18-11 JPK
5 5727 NEW CONTROL 8-25-10 JPK
4 5552 RELEASE TO PRODUCTION 1-11-10 MLP
REV ECO DESCRIPTION DATE APP
1000 & 1200-UP/UPS 120V 60HZ
ALTO-SHAAM
WIRING DIAGRAM
DWG: 77190
SHEET 1_OF_1
BY: JPK DATE: 1/16/08


VIEW FROM REAR OF BONNET
(FRONT)
UPPER CONTROLS
LOWER CONTROLS
PLUG (CR-34500) PINS 2X (CR-34501)
AIR TEMP PROBE [PR-34494]
ROCKER SWITCH (SW-34769)
CONTROL (CC-34970)
Switch settings
S6
S1
230 VAC
115 VAC
PLUG [CR-34502] PINS 2X [CR-34503]
TO 6
TO 8
TO 66
TO 68
1200-UP UPPER
HI-TEMP HEATING CABLE (CB-3045)
29.2 OHMS COLD, 30 OHMS HOT
2 LENGTHS FOR LOW WATT MODEL
4 LENGTHS FOR HIGH WATT MODEL
1000-UP UPPER
LOW-TEMP HEATING CABLE (CB-3044)
29.2 OHMS COLD, 30 OHMS HOT
2 LENGTHS
DASHED LINES ARE CABLES FOR HIGH WATT MODEL
1200-UP LOWER
HI-TEMP HEATING CABLE (CB-3045)
29.2 OHMS COLD, 30 OHMS HOT
2 LENGTHS FOR LOW WATT MODEL
4 LENGTHS FOR HIGH WATT MODEL
1000-UP LOWER
LOW-TEMP HEATING CABLE (CB-3044)
29.2 OHMS COLD, 30 OHMS HOT
2 LENGTHS
DASHED LINES ARE CABLES FOR HIGH WATT MODEL
JUMPERS FOR HIGH WATT MODEL
T-BLOCK (BK-3019)
(3) CR-34829
BLACK
GREEN
WHITE
PLUG: NEMA 6-15P
15 AMP, 250 VOLTS
NOTE: 14/3 CORD SET [CD-3551] IS FOR 1000-UP AND 1200-UP LOW WATT MODEL ONLY (1200-UP HIGH WATT MODEL DOESN'T INCLUDE A CORD)
* (SAFEWAY UNITS USE CORD WITH NO PLUG [CD-3607].
**STRIP OUTER COVER OF SAFEWAY CORD AND LABEL "L1","L2" AND "G"
(REAR)

1000-UP, 1200-UP

UL DESIGN	VOLTS	WATTS	AMPS
	208V	1440W	7A
	240V	1920W	8A
	208-240V	1920W	8A

1200-UP 3840W MODEL

UL DESIGN	VOLTS	WATTS	AMPS
	208V	2880W	14A
	240V	3840W	16A
	208-240V	3840W	16A

NOTE #1: ALL NUMBERS IN ( ) = ALTO-SHAAM PART NUMBERS

NOTE #2: SEE DRW. 5012823 FOR MAIN WIRE ASSEMBLY
SEE DRW. 5012825 FOR 208-240V WIRE ASSB.
SEE DRW. 5008483 FOR HIGH WATT JUMPERS

REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
7	5904	REDUCE 1200-UP WATTS	2-18-11	JPK
6	5727	NEW CONTROL	8-25-10	JPK
5	5552	RELEASE TO PRODUCTION	1-11-10	MLP

1000 & 1200-UP/UPS 208-240V 60HZ

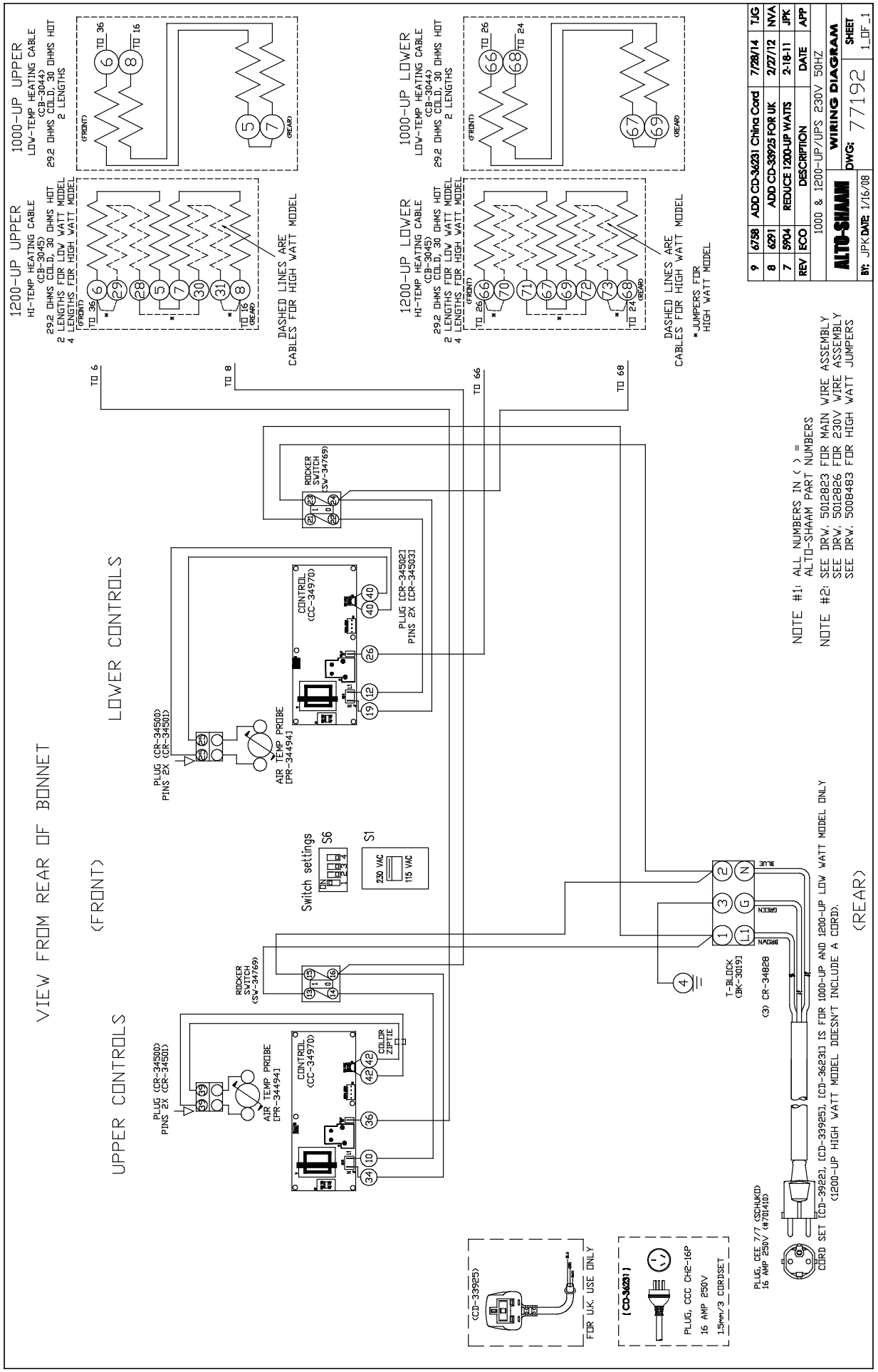
ALTO-SHAAM

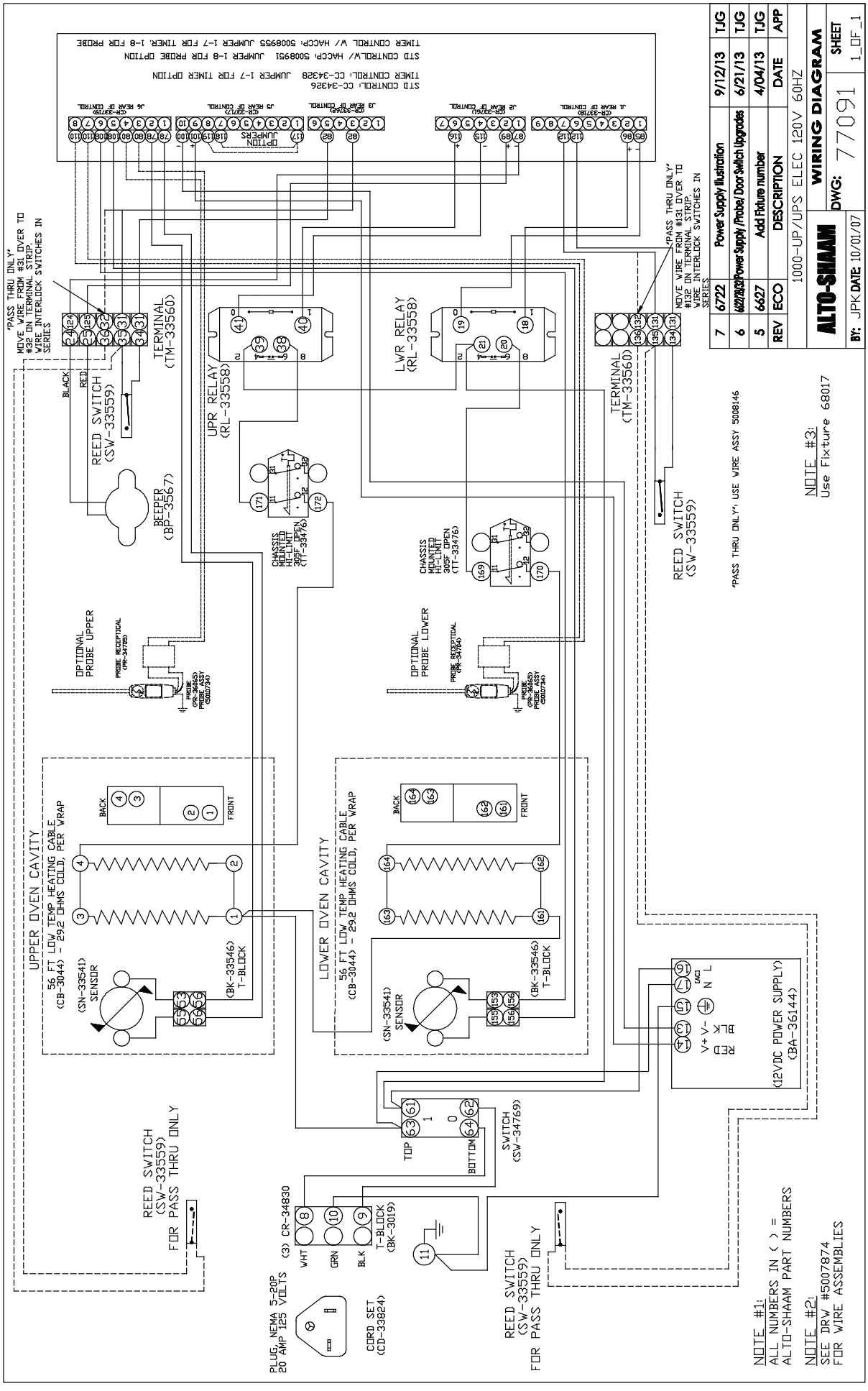
WIRING DIAGRAM

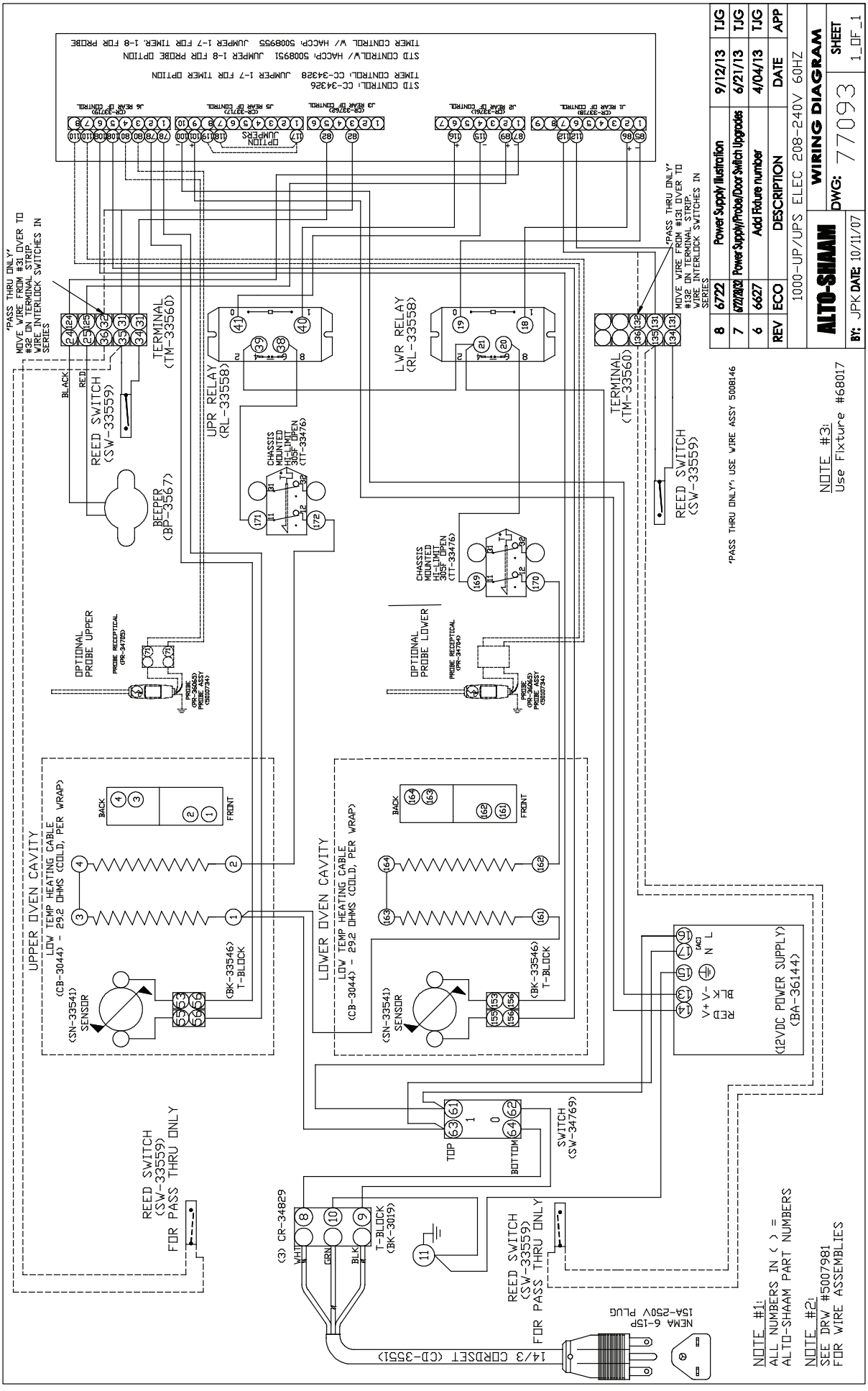
BY: JPK DATE: 1/16/08

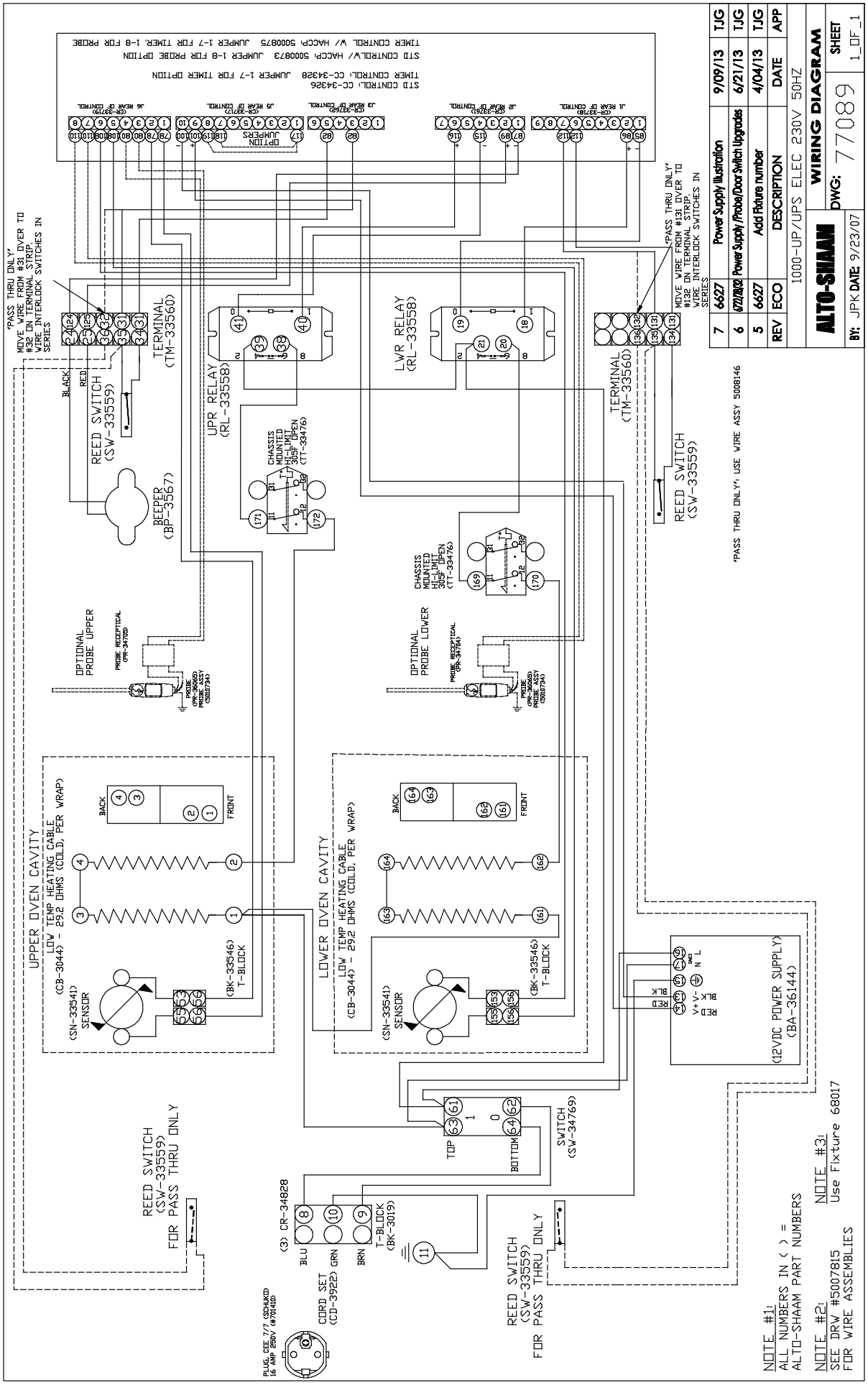
DWG: 77191

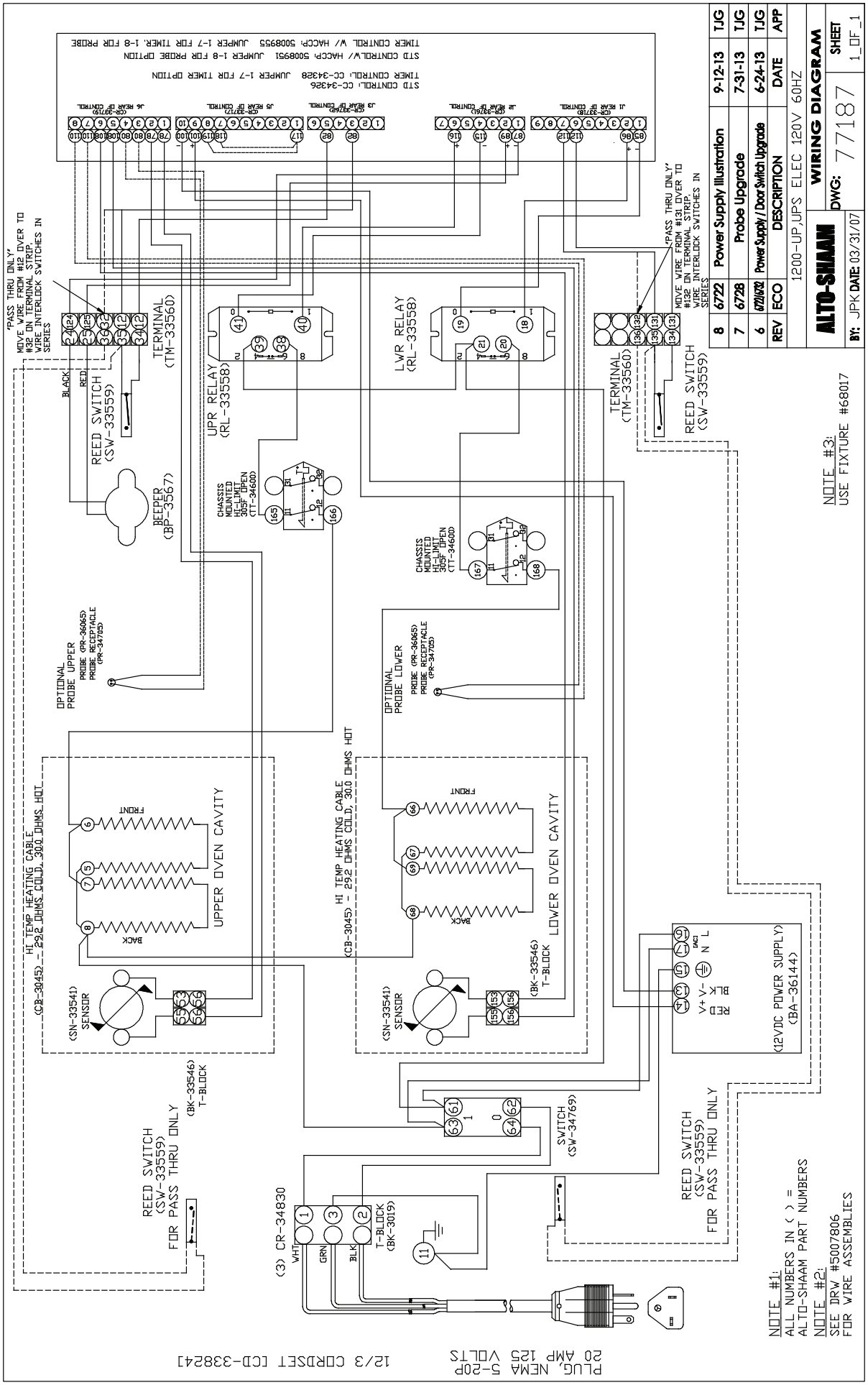
SHEET 1_OF_1

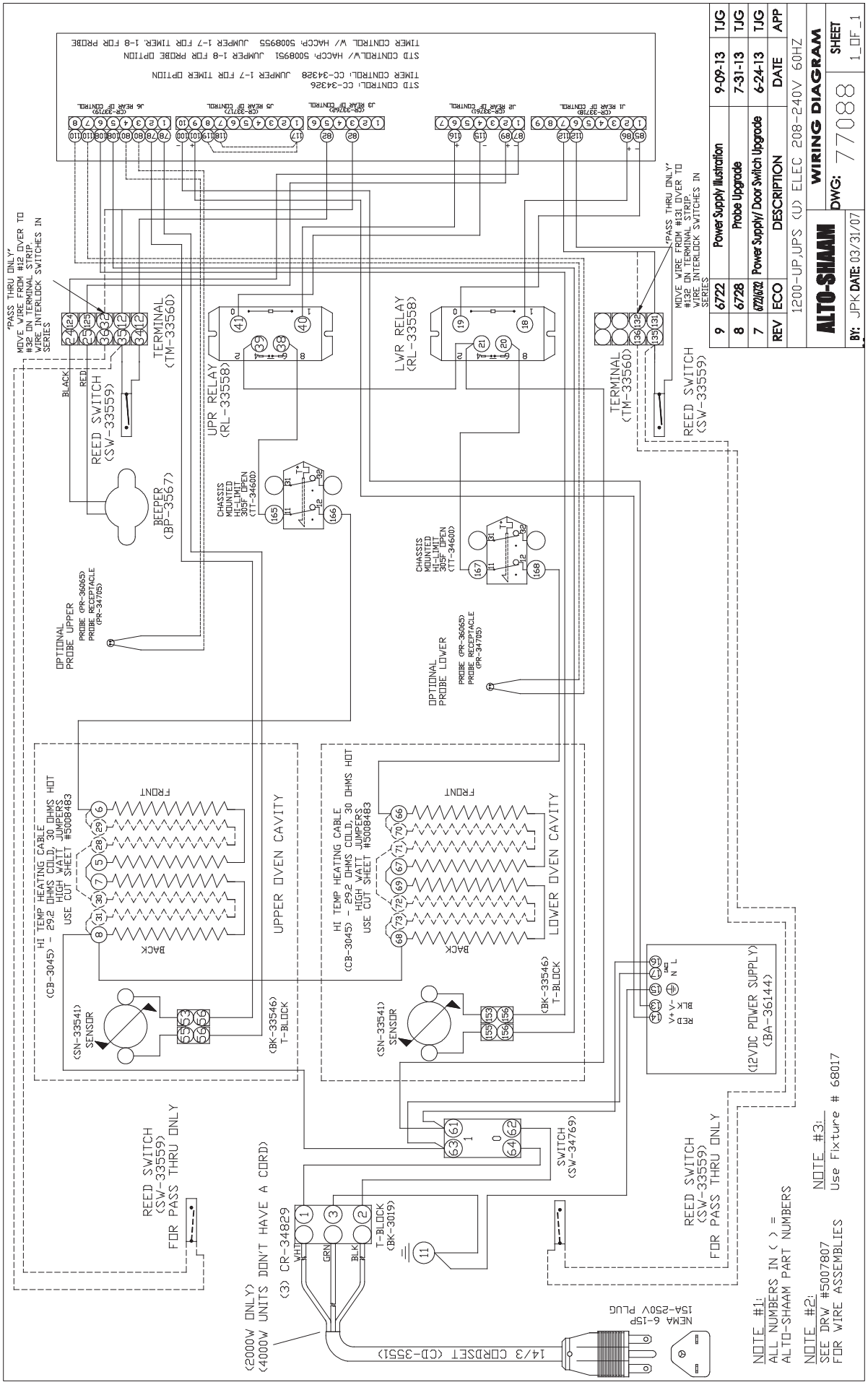

VIEW FROM REAR OF BONNET
(FRONT)
(REAR)
UPPER CONTROLS
LOWER CONTROLS
1200-UP UPPER
HI-TEMP HEATING CABLE
(CB-3045)
29.2 OHMS COLD, 30 OHMS HOT
2 LENGTHS FOR LOW WATT MODEL
4 LENGTHS FOR HIGH WATT MODEL
1000-UP UPPER
LOW-TEMP HEATING CABLE
(CB-3044)
29.2 OHMS COLD, 30 OHMS HOT
2 LENGTHS
1200-UP LOWER
HI-TEMP HEATING CABLE
(CB-3045)
29.2 OHMS COLD, 30 OHMS HOT
2 LENGTHS FOR LOW WATT MODEL
4 LENGTHS FOR HIGH WATT MODEL
1000-UP LOWER
LOW-TEMP HEATING CABLE
(CB-3044)
29.2 OHMS COLD, 30 OHMS HOT
2 LENGTHS
DASHED LINES ARE
CABLES FOR HIGH WATT MODEL
*JUMPERS FOR
HIGH WATT MODEL
CONTROL
(CC-34970)
PLUG (CR-34500)
PINS 2X (CR-34501)
AIR TEMP PROBE
(PR-344941)
PLUG (CR-34502)
PINS 2X (CR-34503)
ROCKER
SWITCH
(SW-34769)
COLOR
ZIPTIE
Switch settings
S6
S1
230 VAC
115 VAC
T-BLOCK
(BK-30191)
(3) CR-34828
PLUG, CEE 7/7 (SCHUKO)
16 AMP 250V (#701410)
CORD SET (CD-39921, (CD-33925), (CD-36231) IS FOR 1000-UP AND 1200-UP LOW WATT MODEL ONLY
(1200-UP HIGH WATT MODEL DOESN'T INCLUDE A CORD).
(CD-33925)
FOR U.K. USE ONLY
(CD-36231)
PLUG, CCC CH2-16P
16 AMP 250V
1.5mm/3 CORDSET
NOTE #1: ALL NUMBERS IN ( ) =
ALTO-SHAAM PART NUMBERS
NOTE #2: SEE DRW. 5012823 FOR MAIN WIRE ASSEMBLY
SEE DRW. 5012826 FOR 230V WIRE ASSEMBLY
SEE DRW. 5008483 FOR HIGH WATT JUMPERS
9 6758 ADD CD-36231 China Cord 7/28/14 TJG
8 6291 ADD CD-33925 FOR UK 2/27/12 NVA
7 5904 REDUCE 1200-UP WATTS 2-18-11 JPK
REV ECO DESCRIPTION DATE APP
1000 & 1200-UP/UPS 230V 50HZ
ALTO-SHAAM
WIRING DIAGRAM
BY: JPK DATE: 1/16/08
DWG: 77192
SHEET 1_OF_1

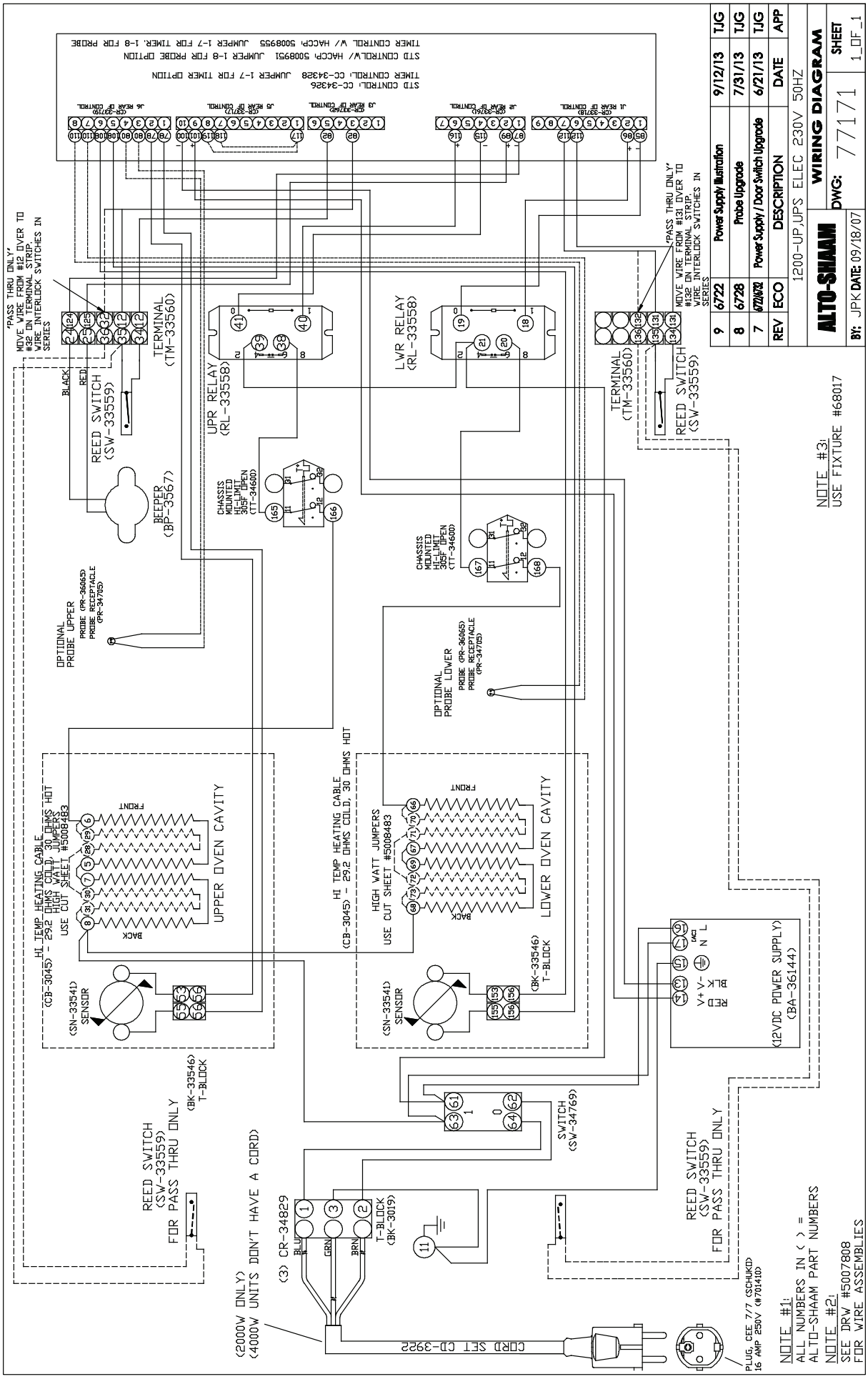

ALTO-SHAAM
WIRING DIAGRAM
1000-UP/UPS ELEC 120V 60HZ
DWG: 77091
SHEET 1_OF_1
BY: JPK DATE: 10/01/07
REV | ECO | DESCRIPTION | DATE | APP
5 | 6627 | Add Fixture number | 4/04/13 | TJG
6 | 6722 | Power Supply Illustration | 9/12/13 | TJG
7 | 6722 | Power Supply /Probe/ Door Switch Upgrades | 6/21/13 | TJG
UPPER OVEN CAVITY
LOWER OVEN CAVITY
56 FT LOW TEMP HEATING CABLE (CB-3044) - 29.2 OHMS COLD, PER WRAP
(SN-33541) SENSOR
(BK-33546) T-BLOCK
UPR RELAY (RL-33558)
LWR RELAY (RL-33558)
TERMINAL (TM-33560)
REED SWITCH (SW-33559)
BEEPER (BP-3567)
CHASSIS HI-LIMIT 305F OPEN (TT-33476)
OPTIONAL PROBE UPPER
OPTIONAL PROBE LOWER
PROBE RECEPTICAL (PR-34765)
PROBE ASSY (PR-36462) PROBE ASSY (PR-34766)
"PASS THRU ONLY" MOVE WIRE FROM #31 OVER TO #32 ON TERMINAL STRIP. WIRE INTERLOCK SWITCHES IN SERIES
"PASS THRU ONLY" MOVE WIRE FROM #131 OVER TO #132 ON TERMINAL STRIP. WIRE INTERLOCK SWITCHES IN SERIES
"PASS THRU ONLY" USE WIRE ASSY 5008146
REED SWITCH (SW-33559) FOR PASS THRU ONLY
SWITCH (SW-34769)
TOP
BOTTOM
(12VDC POWER SUPPLY) (BA-36144)
V+ V- N L
RED BLK
PLUG, NEMA 5-20P 20 AMP 125 VOLTS
CORD SET (CD-33824)
(3) CR-34830
WHT GRN BLK
T-BLOCK (BK-3019)
STD CONTROL, CC-34326 JUMPER 1-7 FOR TIMER OPTION
TIMER CONTROL, CC-34328 JUMPER 1-7 FOR TIMER OPTION
STD CONTROL W/ HACCP, 5008951 JUMPER 1-8 FOR PROBE OPTION
TIMER CONTROL W/ HACCP, 5008955 JUMPER 1-7 FOR TIMER, 1-8 FOR PROBE
OPTION JUMPERS
NOTE #1: ALL NUMBERS IN ( ) = ALTO-SHAAM PART NUMBERS
NOTE #2: SEE DRW #5007874 FOR WIRE ASSEMBLIES
NOTE #3: Use Fixture 68017


ALTO-SHAAM
WIRING DIAGRAM
DWG: 77093
SHEET 1_OF_1
1000-UP/UPS ELEC 208-240V 60HZ
BY: JPK DATE: 10/11/07
REV | ECO | DESCRIPTION | DATE | APP
8 | 6722 | Power Supply Illustration | 9/12/13 | TJG
7 | 6722/6830 | Power Supply/Probe/Door Switch Upgrades | 6/21/13 | TJG
6 | 6627 | Add Fixture number | 4/04/13 | TJG
UPPER OVEN CAVITY
LOW TEMP HEATING CABLE
(CB-3044) - 29.2 OHMS (COLD, PER WRAP)
LOWER OVEN CAVITY
LOW TEMP HEATING CABLE
(CB-3044) - 29.2 OHMS (COLD, PER WRAP)
(SN-33541) SENSOR
(BK-33546) T-BLOCK
REED SWITCH (SW-33559) FOR PASS THRU ONLY
(3) CR-34829
T-BLOCK (BK-3019)
SWITCH (SW-34769)
TOP
BOTTOM
(12VDC POWER SUPPLY) (BA-36144)
14/3 CORDSET (CD-3351)
NEMA 6-15P
15A-250V PLUG
UPR RELAY (RL-33558)
LWR RELAY (RL-33558)
TERMINAL (TM-33560)
BEEPER (BP-3567)
CHASSIS MOUNTED HI-LIMIT 305F OPEN (TT-33476)
OPTIONAL PROBE UPPER
OPTIONAL PROBE LOWER
PROBE RECEPTICAL (CR-34765)
PROBE ASSY (CB-36063) (CB007334)
PASS THRU ONLY MOVE WIRE FROM #131 OVER TO #132 ON TERMINAL STRIP. WIRE INTERLOCK SWITCHES IN SERIES
PASS THRU ONLY, USE WIRE ASSY 5008146
NOTE #1: ALL NUMBERS IN ( ) = ALTO-SHAAM PART NUMBERS
NOTE #2: SEE DRW #5007981 FOR WIRE ASSEMBLIES
NOTE #3: Use Fixture #68017


ALTO-SHAAM
WIRING DIAGRAM
DWG: 77089
SHEET 1_OF_1
1000-UP/UPS ELEC 230V 50HZ
REV | DESCRIPTION | DATE | APP
5 | 6627 | ECO | 4/04/13 | TJG
6 | 6722/6730 | Power Supply /Probe/Door Switch Upgrades | 6/21/13 | TJG
7 | 6627 | Power Supply Illustration | 9/09/13 | TJG
BY: JPK DATE: 9/23/07
UPPER OVEN CAVITY
LOW TEMP HEATING CABLE (CB-3044) - 29.2 OHMS (COLD, PER WRAP)
LOWER OVEN CAVITY
LOW TEMP HEATING CABLE (CB-3044) - 29.2 OHMS (COLD, PER WRAP)
(SN-33541) SENSOR
(BK-33546) T-BLOCK
(12VDC POWER SUPPLY) (BA-36144)
(3) CR-34828
CORD SET (CD-3922)
T-BLOCK (BK-3019)
REED SWITCH (SW-33559) FOR PASS THRU ONLY
SWITCH (SW-34769)
TOP
BOTTOM
TERMINAL (TM-33560)
UPR RELAY (RL-33558)
LWR RELAY (RL-33558)
BEEPER (BP-3567)
CHASSIS MOUNTED HI-LIMIT 305°F OPEN (TT-33476)
OPTIONAL PROBE UPPER
OPTIONAL PROBE LOWER
PROBE RECEPTICAL (CPR-34705)
PROBE (CPR-36065) PROBE ASSY (CB07734)
"PASS THRU ONLY" MOVE WIRE FROM #31 OVER TO #32 ON TERMINAL STRIP. WIRE INTERLOCK SWITCHES IN SERIES
"PASS THRU ONLY", USE WIRE ASSY 5008146
NOTE #1: ALL NUMBERS IN ( ) = ALTO-SHAAM PART NUMBERS
NOTE #2: SEE DRW #5007815 FOR WIRE ASSEMBLIES
NOTE #3: Use Fixture 68017


ALTO-SHAAM
WIRING DIAGRAM
DWG: 77187
SHEET 1_OF_1
1200-UP,UPS ELEC 120V 60HZ
REV | ECO | DESCRIPTION | DATE | APP
8 | 6722 | Power Supply Illustration | 9-12-13 | TJG
7 | 6728 | Probe Upgrade | 7-31-13 | TJG
6 | 6721/6731 | Power Supply / Door Switch Upgrade | 6-24-13 | TJG
BY: JPK DATE: 03/31/07
NOTE #1:
ALL NUMBERS IN ( ) = ALTO-SHAAM PART NUMBERS
NOTE #2:
SEE DRW #5007806 FOR WIRE ASSEMBLIES
NOTE #3:
USE FIXTURE #68017
PLUG, NEMA 5-20P
20 AMP 125 VOLTS
12/3 CORDSET (CD-33824)
UPPER OVEN CAVITY
LOWER OVEN CAVITY
HI TEMP HEATING CABLE
(CB-3045) - 29.2 OHMS COLD, 30.0 OHMS HOT
(SN-33541) SENSOR
(BK-33546) T-BLOCK
(12VDC POWER SUPPLY) (BA-36144)
REED SWITCH (SW-33559) FOR PASS THRU ONLY
(3) CR-34830
T-BLOCK (BK-3019)
SWITCH (SW-34769)
UPR RELAY (RL-33558)
LWR RELAY (RL-33558)
TERMINAL (TM-33560)
BEEPER (BP-3567)
CHASSIS MOUNTED HI-LIMIT 305F OPEN (TT-34600)
OPTIONAL PROBE UPPER PROBE (PR-36065) PROBE RECEPTACLE (PR-34705)
OPTIONAL PROBE LOWER PROBE (PR-36065) PROBE RECEPTACLE (PR-34705)
"PASS THRU ONLY" MOVE WIRE FROM #132 DVER TO #136 ON TERMINAL STRIP. WIRE INTERLOCK SWITCHES IN SERIES
STD CONTROL, CC-34326 JUMPER 1-7 FOR TIMER OPTION
STD CONTROL W/ HACCP, 5008951 JUMPER 1-8 FOR PROBE OPTION
TIMER CONTROL W/ HACCP, 5008955 JUMPER 1-7 FOR TIMER, 1-8 FOR PROBE


ALTO-SHAAM
WIRING DIAGRAM
DWG: 77088
SHEET 1_OF_1
1200-UP,UPS (U) ELEC 208-240V 60HZ
REV | DESCRIPTION | DATE | APP
9 | 67722 | Power Supply Illustration | 9-09-13 | TJG
8 | 67728 | Probe Upgrade | 7-31-13 | TJG
7 | 67728/32 | Power Supply/ Door Switch Upgrade | 6-24-13 | TJG
ECO
BY: JPK DATE: 03/31/07
UPPER OVEN CAVITY
LOWER OVEN CAVITY
HI TEMP HEATING CABLE (CB-3045) - 29.2 OHMS COLD, 30 OHMS HOT
HIGH WATT JUMPERS USE CUT SHEET #5008483
FRONT
BACK
(SN-33541) SENSOR
(BK-33546) T-BLOCK
(12VDC POWER SUPPLY) (BA-36144)
REED SWITCH (SW-33559) FOR PASS THRU ONLY
(2000W ONLY) (4000W UNITS DON'T HAVE A CORD)
(3) CR-34829
T-BLOCK (BK-3019)
SWITCH (SW-34769)
14/3 CORDSET (CD-3351)
NEMA 6-15P 15A-250V PLUG
UPR RELAY (RL-33558)
LWR RELAY (RL-33558)
TERMINAL (TM-33560)
REED SWITCH (SW-33559)
BEEPER (BP-3567)
CHASSIS MOUNTED HI-LIMIT 305F OPEN (TT-34600)
OPTIONAL PROBE UPPER
OPTIONAL PROBE LOWER
PROBE (PR-36065) PROBE RECEPTACLE (PR-34705)
"PASS THRU ONLY" MOVE WIRE FROM #12 OVER TO #32 ON TERMINAL STRIP. WIRE INTERLOCK SWITCHES IN SERIES
"PASS THRU ONLY" MOVE WIRE FROM #131 OVER TO #132 ON TERMINAL STRIP. WIRE INTERLOCK SWITCHES IN SERIES
STD CONTROL W/ HACCP, 5008955 JUMPER 1-8 FOR PROBE OPTION
TIMER CONTROL W/ HACCP, 5008955 JUMPER 1-7 FOR TIMER, 1-8 FOR PROBE
STD CONTROL, CC-34326 JUMPER 1-7 FOR TIMER OPTION
TIMER CONTROL, CC-34326
NOTE #1: ALL NUMBERS IN ( ) = ALTO-SHAAM PART NUMBERS
NOTE #2: SEE DRW #5007807 FOR WIRE ASSEMBLIES
NOTE #3: Use Fixture # 68017


ALTO-SHAAM
WIRING DIAGRAM
DWG: 7771
SHEET 1_OF_1
BY: JPK DATE: 09/18/07
1200-UP,UPS ELEC 230V 50HZ
REV ECO DESCRIPTION DATE APP
9 6722 Power Supply Illustration 9/12/13 TJG
8 6728 Probe Upgrade 7/31/13 TJG
7 6722/6728 Power Supply / Door Switch Upgrade 6/21/13 TJG
NOTE #1:
ALL NUMBERS IN ( ) = ALTO-SHAAM PART NUMBERS
NOTE #2:
SEE DRW #5007808 FOR WIRE ASSEMBLIES
NOTE #3:
USE FIXTURE #68017
(2000W ONLY)
(4000W UNITS DON'T HAVE A CORD)
(3) CR-34829
T-BLOCK (BK-3019)
CORD SET CD-3922
PLUG, CEE 7/7 (SCHUKO) 16 AMP 250V (#70141D)
REED SWITCH (SW-33559) FOR PASS THRU ONLY
(BK-33546) T-BLOCK
SWITCH (SW-34769)
(12VDC POWER SUPPLY) (BA-36144)
V+ V- BLK RED
L N
(SN-33541) SENSOR
HI TEMP HEATING CABLE (CB-3045) - 29.2 OHMS COLD, 30 OHMS HOT
HIGH WATT JUMPERS USE CUT SHEET #5008483
UPPER OVEN CAVITY
LOWER OVEN CAVITY
FRONT
BACK
OPTIONAL PROBE UPPER PROBE (PR-36065) PROBE RECEPTACLE (PR-34705)
OPTIONAL PROBE LOWER PROBE (PR-36065) PROBE RECEPTACLE (PR-34705)
CHASSIS MOUNTED HI-LIMIT 305F OPEN (TT-34600)
BEEPER (BP-3567)
REED SWITCH (SW-33559)
TERMINAL (TM-33560)
UPR RELAY (RL-33558)
LWR RELAY (RL-33558)
"PASS THRU ONLY" MOVE WIRE FROM #12 OVER TO #32 ON TERMINAL STRIP. WIRE INTERLOCK SWITCHES IN SERIES
"PASS THRU ONLY" MOVE WIRE FROM #131 OVER TO #132 ON TERMINAL STRIP. WIRE INTERLOCK SWITCHES IN SERIES
STD CONTROL, CC-34326 JUMPER 1-7 FOR TIMER OPTION
STD CONTROL W/ HACCP, 5008951 JUMPER 1-8 FOR PROBE OPTION
TIMER CONTROL W/ HACCP, 5008955 JUMPER 1-7 FOR TIMER, 1-8 FOR PROBE

DOMMAGES ET RÉCLAMATIONS CONCERNANT LE TRANSPORT

Tout le matériel Alto-Shaam est vendu franco de port au point d'expédition et, dès l'instant qu'il est accepté par le transporteur, il devient la propriété du destinataire.
Si le matériel subit des dommages en cours du transport, l'affaire relève du transporteur et du destinataire. Dans ce cas, le transporteur est censé être responsable de la livraison de la marchandise en bon état, sauf si un acte de négligence peut lui être imputé.

1. Inspectez immédiatement le matériel alors qu'il se trouve encore dans le camion ou juste après son transfert à la zone de réception. N'attendez pas qu'il soit transféré vers une zone de stockage.
2. Ne signez aucun reçu de livraison ni facture de fret tant que vous ne vous êtes pas assuré que rien ne manque et que vous n'avez pas inspecté toute la marchandise reçue.
3. Notez directement sur le reçu de livraison du transporteur tous les dommages subis par l'emballage.
4. Vérifiez que le chauffeur a signé le reçu. S'il refuse de signer, indiquez son refus sur le reçu.
5. Si le chauffeur vous interdit de procéder à une inspection, inscrivez ce qui suit sur le reçu de livraison :
   Le chauffeur refuse de me laisser inspecter l'état des cartons.
6. Appelez immédiatement le bureau du transporteur et demandez une inspection. Envoyez une confirmation écrite de l'heure et de la date de l'appel, en indiquant le nom de la personne à qui vous avez parlé.
7. Conservez tous les cartons et les matériaux d'emballage à soumettre à l'inspection plus poussée du transporteur.
8. Soumettez votre réclamation au transporteur dans les plus brefs délais et attachez les exemplaires de tout les papiers la documentant.

Nous continuerons notre politique d'assistance auprès de nos clients pour les aider à émettre et suivre les réclamations proprement établies. Toutefois, nous ne pouvons pas établir les réclamations à la place des clients ni accepter des retenues sur paiement suite aux dites réclamations.

GARANTIE LIMITÉE

Alto-Shaam, Inc. garantit à l'acheteur initial seulement que toute pièce d'origine qui présente un défaut de pièces ou de main-d'œuvre sera, au choix d'Alto-Shaam et sous réserve des dispositions énoncées ci-après, remplacé par une pièce neuve ou remise à neuf.

La période de garantie sur les pièces d'origine est la suivante :

Pour le compresseur de réfrigération sur les Quickchillers™ Alto-Shaam, cinq (5) ans à compter de la date d'installation de l'appareil.
Pour l'élément chauffant sur les fours de cuisson et maintien Halo Heat®, aussi longtemps que l'acheteur initial possède le four. Cela exclut les appareils destinés uniquement au maintien au chaud.
Pour les autres pièces d'origine, un (1) an à compter de la date d'installation de l'appareil ou quinze (15) mois à compter de la date d'expédition, à la première de ces échéances.
La période de garantie sur la main-d'œuvre est d'un (1) an à compter de la date d'installation ou de quinze (15) mois à compter de la date d'expédition, à la première de ces échéances.
Alto-Shaam prendra à sa charge les frais de main-d'œuvre normaux engagés durant les heures ouvrables normales, à l'exclusion des heures supplémentaires, des tarifs de jours fériés ou autres frais supplémentaires.
Pour être valable, un recours à la garantie doit être engagé durant la période de garantie. Cette garantie n'est pas transférable.

LA GARANTIE NE COUVRE PAS :

1. L'étalonnage.
2. Le remplacement des ampoules, des joints de porte et/ou le remplacement de vitre peu importe le dommage subit.
3. Des dommages subis par le matériel suite à un accident, l'expédition, une installation impropre ou une altération.
4. Le matériel utilisé de manière abusive, impropre ou dans des conditions anormales, et les actes de négligence y compris l'équipement soumis aux produits chimiques durs ou inadéquats contenant notamment du chlore, des sels quaternaires, ou problème dû à la faible qualité de l'eau...(liste non exhaustive), ou problème dû au changement ou au retrait de la plaque d'identification avec le numéro de série de l'appareil.
5. Dommage résultant d'une qualité de l'eau inadéquate ; d'un entretien inefficace du générateur de vapeur ou de surfaces affectées par la qualité de l'eau. Une qualité de l'eau appropriée et une maintenance du générateur de vapeur sont de la responsabilité du propriétaire ou de l'utilisateur de équipment.
6. Dommage causé par l'utilisation de produit de nettoyage autre que le Nettoyant Combitherm® Alto-Shaam ; et dommage dû àu chlore et autres composants chimiques puissants. **L'utilisation du nettoyant Combitherm® Alto-Shaam est vivement recommandé pour tous les fours mixtes.**
7. Toutes les pertes et dommages résultant d'un mauvais fonctionnement, notamment pertes de produit, produit alimentaire, revenus ou dommages consécutifs ou indirects de quelle que nature que ce soit.
8. Le matériel modifié d'une manière ou d'une autre, le remplacement de pièces par des pièces non agréées par l'usine, le retrait de pièces, y compris les pieds, ou l'ajout de pièces.

Cette garantie exclusive remplace toute autre garantie, explicite ou tacite, y compris les garanties implicites de qualité commerciale et d'adaptation à une utilisation particulière. Alto-Shaam ne saurait en aucun cas être tenu responsable pour les pertes de jouissance, manques à gagner, pertes de produit ou autres dommages indirects, spéciaux, accessoires ou consécutifs. Aucune personne en dehors d'un responsable Alto-Shaam n'est autorisée à modifier les conditions d'application de cette garantie ni à agir au nom d'Alto-Shaam au regard des obligations et responsabilités engageant des équipements Alto-Shaam.

ALTO-SHAAM.

À compter du 1er novembre 2012

RELEVEZ LES NUMÉROS DE MODÈLE ET DE SÉRIE DE L'APPAREIL POUR VOUS Y RÉFÉRER FACILEMENT. INDIQUEZ TOUJOURS CES NUMÉROS DANS TOUTE CORRESPONDANCE LIÉE À L'APPAREIL.

Modèle : _____ Date d'installation : _____
Tension : _____ Lieu d'achat : _____
Numéro de série : _____ _____

W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 • Etats-Unis
TÉLÉPHONE : 262.251.3800 • 800.558.8744 ÉTATS-UNIS/CANADA TÉLÉCOPIE : 262.251.7067 • 800.329.8744 ÉTATS-UNIS SEULEMENT
www.alto-shaam.com

IMPRIME AUX É.-U.